

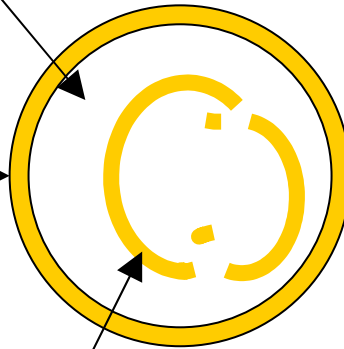
Dérivés de la Pâte à choux

Le St-Honoré

- Fond de pâte feuilletée ou brisée
- Utiliser une douille unie n°8

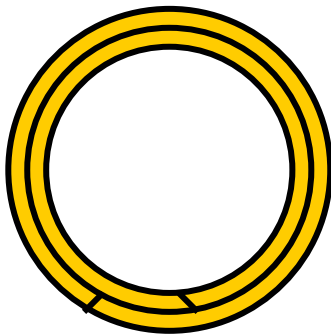
Pâte feuilletée ou brisée, piquée, lustrer

Pâte à choux



Pâte à choux pour éviter que la pâte ne brûle
(temps de cuisson différent entre la pâte feuilletée et la pâte à choux)

Le Paris Brest



- disposer un cercle sur la plaque à pâtisserie (maintien de l'arrondi lors de la cuisson)
- couler deux "couleurs" autour sans faire correspondre les deux jointures ; en couler une 3^{ème} au-dessus (à cheval)
- mettre de préférence les amandes effilées grillées après cuisson (les coller avec du nappage)