


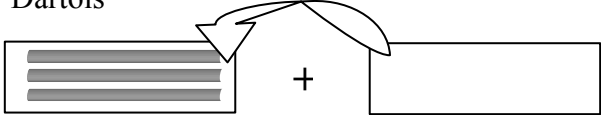
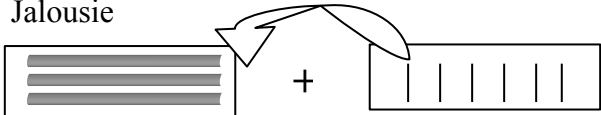


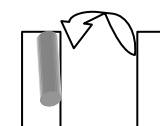
<b>Produits</b>	<b>Description</b>	<b>Illustration</b>
<p>❖ <b>Vol-au-vent</b></p>	<p>Abaisse ronde de 15 à 20 cm, surmontée d'une couronne de même épaisseur de 2,5 cm de large</p>	
<p>❖ <b>Bouchées</b></p> 	<p>Abaisse ronde de 6 cm pour les hors-d'œuvre et 2,5 pour les amuses bouches surmontée d'une couronne de même épaisseur de 0,5 à 1,5 cm de large</p>	
<p>❖ <b>Dartois &amp; Jalousie</b></p>	<p>Une abaisse rectangulaire de 15 cm de large (plus ou moins longue selon le nombre de personnes) et de 0.7 cm d'épaisseur, garni et recouvert d'une deuxième abaisse identique.</p> <p>Pour la Jalousie, l'abaisse supérieure est taillée dans le sens de la largeur</p>	<p>Dartois</p>  <p>Jalousie</p> 

### Astuces Feuilletage

#### ❖ Allumettes

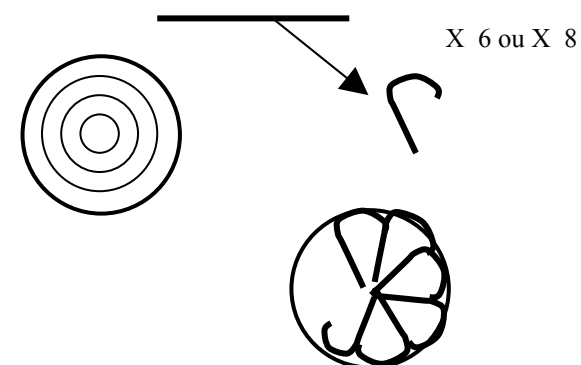


Procédé identique au dartois, mais pour une personne.  
Dimensions : de 12 à 15 cm de longueur par 2,5 à 3 cm de largeur



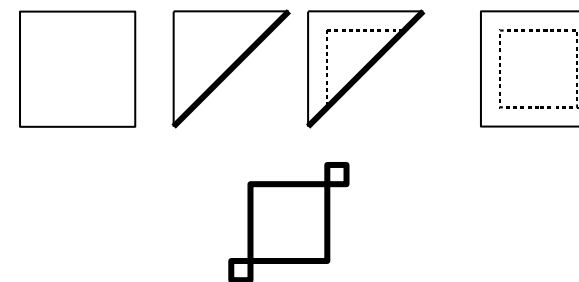
#### ❖ Marguerite

Abaisse fine piquée, rehaussée d'un bord élaboré avec plusieurs lanières, garni de crème et de fruits pochés ou de fruits crus. Lustrer



#### ❖ Croûte de boucher

Une abaisse carré de 12 cm de côté et de 0.7 cm d'épaisseur, replier en triangle, inciser, déplier, retourner les côtés, souder, Chiqueter.

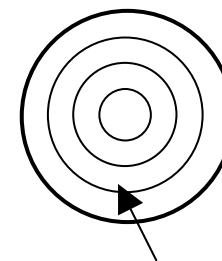


## Astuces Feuilletage

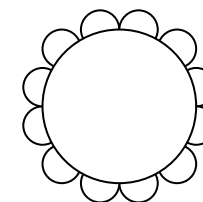
### ❖ Pithiviers



Abaisse ronde masquée de crème d'amandes parfumée, recouverte d'une seconde abaisse. Festonner et décorer



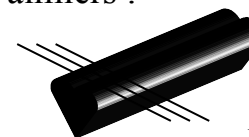
Garnir



### ❖ Utilisation des rognures

Palmiers, sacristain, support d'entremets, fleurons, petits fours...

Palmiers :



Détailler



### Rendements :

Pour 1 kg de farine, soit environ 2.3 kg de feuilletage fini :

- 5 à 6 pithiviers de 8 personnes
- 5 à 6 vol au vent de 8 personnes
- 5 à 6 tartes en bandes de 14 x 60 cm
- 3 bandes de Dartois ou de Jalousies
- 30 chaussons