

# Choux Chantilly aux framboises



## Matières premières

Eau	0.125
Lait	0.125
Sucre	0.005
Sel	0.005
Beurre	0.100
Farine	0.150
Œufs	0.250

## Quantités

## Progression

### Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide

Cuisson :

- Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn  
Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.
- Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte.  
Cuire 20mn oura fermé et 30mn  
Ouvert

Crème UHT	0,250
Mascarpone	0.025
Sucre glace	0,025

### Crème Chantilly

Mélanger les 3 ingrédients et monter au batteur avec le fouet, doucement au début puis terminer un peu plus vite. Attention de ne pas faire tourner en beurre.

Codineige	0,020
Poires	0,250

