

Petits choux



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<p><u>Pâte à choux</u></p> <p>Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.</p> <p>Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.</p> <p>Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.</p> <p>Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban</p> <p>Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses</p> <p>Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide</p> <p>Cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn Ouvert
Lait	0.125	
Sucre	0.005	
Sel	0.005	
Beurre	0.100	
Farine	0.150	
Œufs	0.250	
Lait	0.375	<p><u>Crème pâtissière</u></p> <p>Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.</p> <p>Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.</p> <p>Incorporer la poudre à flan.</p> <p>Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.</p> <p>Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.</p> <p>Verser sur plaque inox ou feuille.</p> <p>Refroidir rapidement en cellule.</p>
Jaunes d'œufs	3	
Sucre semoule	0.095	
Poudre à crème	0.040	
Fondant	0.200	<p><u>Progression de la pâte à choux</u></p> <p>Percer ou tailler au couteau les éclairs.</p> <p>Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.</p> <p>Puis la parfumer.</p> <p>Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.</p> <p>Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.</p> <p>Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.</p> <p>Colorer si besoin et glacer.</p>
Extrait café	0.010	
Cacao poudre	0.010	
Crème de pistache	0.010	
Crème UHT	0.250	<p><u>Crème chantilly</u></p>
Sucre	0.025	
Ananas tranches	0.100	