

INGREDIENTS



Eau (et lait)250 gr
 Sel 5 gr
 Sucre 10 gr
 Matière grasse 100 gr
 Farine (type 55)150 gr
 Œufs(4 à 5 p)..... 220 gr



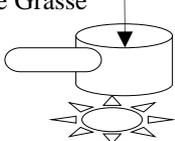
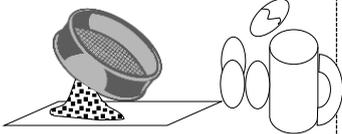
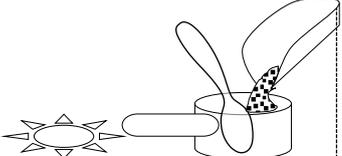
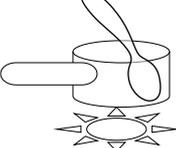
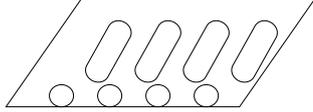
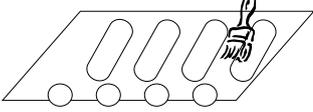
Pâte à choux

MATERIELS

- 1 casserole
- 1 bassine
- 1 spatule
- 1 corne
- plaque
- poche et douille

UTILISATIONS

- choux
- éclairs, religieuses
- salambos, glands
- bijoux
- saint Honoré
- etc...

		<u>C.C.P</u>
	PREPARER les pesées et le matériel	
EAU / LAIT + SEL + SUCRE + Matière Grasse 	CHAUFFER jusqu'à ébullition : l'eau /lait avec le sel, le sucre et la matière grasse coupée en dés	
	TAMISER la farine CASSER les oeufs	
	INCORPORER , hors du feu, la farine à la spatule MELANGER rapidement	POINTS IMPORTANTS - ne pas laisser bouillir le liquide - incorporer la farine rapidement pour éviter les grumeaux - ne pas brûler l'empois dans la casserole - consistance souple : la pâte file au doigt - dessécher les pièces à four doux en fin de cuisson
	DESSECHER l'empois à feu doux, pour faire gonfler les d'amidon de la farine jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.	
	DEBARRASSER dans une bassine en inox	
	INCORPORER les œufs 1 à 1 RECTIFIER la consistance : la pâte doit s'affaisser doucement	
	DRESSER les pièces désirées sur plaque légèrement graissée	
	DORER et RAYER les pièces avant la cuisson	
	CUIRE à four chaud 200°C ENTROUVRIR la porte en début de cuisson ou OUVRIR les ouras pour évacuer l'excès de vapeur	