





Atelier N° 1	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de la PPAE	Vous devez confectionner une pâte à choux et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	


Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs		
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse					
	Produits	lait	l		0,25	Le sucre n'est pas obligatoire. Uniquement dans le cas de dessert
		sel fin	kg		0,005	
		Sucre	kg		0,010	
		Beurre	kg		0,080	
		Farine	kg		0,125	
Œufs entiers		pce	5			
1 œuf battu pour la dorure						
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.					
Protocole Expérimental Constats	<ul style="list-style-type: none">• Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux• Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole• Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole• Débarrasser dans un cul de poule• Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation• Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette• Marquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four			→ On appelle cette action dessécher la pâte		


Atelier N° 2	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de l'AE	Vous devez confectionner une pâte à choux Et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	


Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse			
	Produits	Eau	l	
sel fin		kg	0,005	
Sucre		kg	0,010	
Beurre		kg	0,080	
Farine		kg	0,125	
Œufs entiers		pce	4	
1 œuf battu pour la dorure				
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.			
Protocole Expérimental	<ul style="list-style-type: none">Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceauxAjouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casseroleUne boule va se former et légèrement attachée au fond de la casseroleDébarrasser dans un cul de pouleCasser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporationRemplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchetteMarquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four			→ on appelle cette action dessécher la pâte
Constats				


Atelier N° 3	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de l'AE	Vous devez confectionner une pâte à choux avec 4 œufs Et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	


Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs	
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse			 Le sucre n'est pas obligatoire. Uniquement dans le cas de dessert	
	Produits	Lait	l		0,25
		sel fin	kg		0,005
		Sucre	kg		0,010
		Beurre	kg		0,080
		Farine	kg		0,125
Œufs entiers		pce	4		
1 œuf battu pour la dorure					
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.				
Protocole Expérimental Constats	<ul style="list-style-type: none">• Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux• Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole• Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole• Débarrasser dans un cul de poule• Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation• Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette• Marquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four			→ on appelle cette action dessécher la pâte	


Atelier N° 4	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de l'AE	Vous devez confectionner une pâte à choux Et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	


Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs		
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse					
	Produits	Eau	l		0,25	Le sucre n'est pas obligatoire. Uniquement dans le cas de dessert
		sel fin	kg		0,005	
		Sucre	kg		0,010	
		Beurre	kg		0,080	
		Farine	kg		0,125	
Œufs entiers		pce	5			
1 œuf battu pour la dorure						
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.					
Protocole Expérimental Constats	<ul style="list-style-type: none">• Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux• Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole• Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole• Débarrasser dans un cul de poule• Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation• Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette• Marquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four			→ On appelle cette action dessécher la pâte		


Atelier N° 5	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de l'AE	Vous devez confectionner une pâte à choux Et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	

Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse			 Le sucre n'est pas obligatoire. Uniquement dans le cas de dessert
Produits	Lait	l	0,25	
	sel fin	kg	0,005	
	Sucre	kg	0,010	
	Beurre	kg	0,080	
	Farine	kg	0,125	
	Œufs entiers	pce	4	
	1 œuf battu pour la dorure			
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brûlante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.			
Protocole Expérimental Constats	<ul style="list-style-type: none"> Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole Débarrasser dans un cul de poule Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette Marquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le four 			→ On appelle cette action dessécher la pâte

Atelier N° 6	Fiche de protocole : Confectionner une pâte à choux	
OBJECTIFS de la PPAE	Vous devez confectionner une pâte à choux Et coucher les choux sur une plaque	
Temps requis :	30 min de préparation	
Température :	Cuisson au four à 200°C	

Mode opératoire

	Protocole - Observer			Retenir les points clefs		
Matériels	1 spatule 1 casserole 1 cul de poule 1 plaque avec papier sulfurisé 1 poche à douille + douille ronde 1 maryse					
	Produits	Eau	l		0,25	Le sucre n'est pas obligatoire. Uniquement dans le cas de dessert
		sel fin	kg		0,005	
		Sucre	kg		0,010	
		Beurre	kg		0,080	
		Farine	kg		0,125	
Œufs entiers		pce	4			
1 œuf battu pour la dorure						
Risques et Précautions	Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d'un risque de cuisson des œufs.					
Protocole Expérimental Constats	<ul style="list-style-type: none">• Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux• Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole• Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole• Débarrasser dans un cul de poule• Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation• Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette• Marquer les choux en cuisson 20min 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four			→ On appelle cette action dessécher la pâte		