

PROGRESSION POUR LA RÉALISATION D'UNE PÂTE A CHOU

Phases techniques



Préparation des ingrédients

Préparation des matériels



Couper le beurre en cubes

Placer le avec l'eau et le sel en casserole



Faire chauffer sur le feu

Pendant ce temps préparer les plaques, la poche et la douille

Porter à ébullition



Retirer du feu et incorporer en **une fois** la farine

Mélanger rapidement à la spatule





Retour sur le feu et faire « dessécher »

Quand la « panade » est desséchée placer là en calotte



« Briser » les oeufs

Incorporer progressivement en mélangeant sans « corser »



« Bec d'oiseau » la pâte à chou est suffisamment réhydratée

Garnir une poche avec ici une douille de 15 unie



« Dresser » ici des sailembos

« Dorer » à l'œuf battu au pinceau et « rayer » à la fourchette





« Cuire » ici en four ventilé à **180°C 25 à 30 mn**
« oura » ouverte en fin de cuisson

Réserver sur grille pour refroidissement



Percer le dessous des pièces de pâte à chou

Pratique souvent constatée

- 1 trou pour les choux
- 2 trous pour les salembos ou glands
- 3 trous pour les éclairs



« Garnir » de crème pâtissière au parfum choisi

Glacer au fondant « au point »



Mise en caissettes aussitôt, réserver au froid + 4 / 6°C