

C1-2.9 Réaliser les préparations de base  
C1-2.10 Réaliser une pâte de base  
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base

# Pâte à choux :

## Situation professionnelle

Vous êtes dans la brasserie le FLETAN de Dieppe. Une maison qui fait le maximum de production maison. En pâtisserie aujourd'hui, le chef de partie va vous faire préparer des choux à la crème pâtissière et des chouquettes. Il vous charge des préparations de base.

À la fin de votre production, vous lui donnerez les points importants à maîtriser pour réussir ces desserts.

## Activités de réflexion

### 1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur l'histoire de la pâte à choux.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

## Atelier de production

1. Visualisation des 2 vidéos en lien avec l'atelier
2. Production de groupe
3. Etude sensorielle



## Synthèse de l'atelier





*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**C2-2** Communiquer à des fins commerciales

**C3-2** Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens	Votre avis :	pâte à choux au lait	Pâte à choux à l'eau
<u>Regarder :</u> Comment est le produit ? Aspect Couleur <u>Ecouter :</u>			
<u>Sentir</u>			
<u>Toucher :</u> Température Texture à la cuillère Texture en bouche			
<u>Goûter</u> Saveur caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur			

## CONSTATS :