

BX	Atelier Expérimental	Date :
Fiche d'analyse technique		Objectifs : Réaliser et une pâte à choux ; coucher et cuire correctement des choux

<p>Description du produit :</p> <p>La pâte crue doit former un « bec d'oiseau » avec la spatule. Le chou cuit doit être léger, bien gonflé, d'une belle couleur allant de blond à brun. La croûte doit être assez ferme, pour que le chou reste gonflé.</p>	
--	---

Denrées	Matériels
Eau 0,25 l	1 spatule
sel fin 0,005 kg	1 casserole
Beurre 0,080 kg	1 cul de poule
Farine 0,125 kg	1 plaque avec papier sulfurisé
Œufs entiers 4 pce + 1 œuf pour la dorure	1 poche à douille + douille ronde
Pour pâte sucrée	1 Maryse™
Sucre 0,010 kg	

Méthode	Points importants de la maîtrise de la procédure
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux 2. Ajouter hors du feu la farine et former une boule. Cuire la boule 1 min dans la casserole sur le feu pour la dessécher. 3. Débarrasser dans un cul de poule, refroidir la pâte un instant 4. Casser et ajouter les œufs un à un dans un ramequin 5. Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette 6. Marquer les choux en cuisson 20min à 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four 	

Constats – observations	Dérivés du produit :
Si le four est ouvert durant la phase de gonflement, la vapeur s'échappe et les choux retombent avant d'avoir pu sécher.	<ul style="list-style-type: none"> - Saint-Honoré, Paris-Brest, Éclair - Gougère, Gnocchi...