


|                                  |  |        |
|----------------------------------|--|--------|
| BX                               | Atelier Expérimental   | Date : |
| <b>Fiche d'analyse technique</b> | <b>Objectifs :</b><br>Réaliser et une pâte à choux ; coucher et cuire correctement des choux |        |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>Description du produit :</b><br><br>La pâte crue doit former un « bec d'oiseau » avec la spatule.<br>Le chou cuit doit être léger, bien gonflé, d'une belle couleur allant de blond à brun.<br>La croûte doit être assez ferme, pour que le chou reste gonflé.   |  |   |  |
| <b>Denrées</b><br><br>Eau 0,25 l<br>sel fin 0,005 kg<br>Beurre 0,080 kg<br>Farine 0,125 kg<br>Œufs entiers 4 pce<br>+ 1 œuf pour la dorure<br>Pour pâte sucrée<br>Sucre 0,010 kg  |  | <b>Matériels</b><br><br>1 spatule<br>1 casserole<br>1 cul de poule<br>1 plaque avec papier sulfurisé<br>1 poche à douille + douille ronde<br>1 Maryse™ |  |
| <b>Méthode</b><br><br>1. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux<br><br>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.<br><br>3. Débarrasser dans un cul de poule, refroidir la pâte un instant<br><br>4. Casser et ajouter les œufs un à un dans un ramequin<br><br>5. Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette<br><br>6. Marquer les choux en cuisson 20min à 200°C et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le four |  | <b>Points importants de la maîtrise de la procédure</b>  |  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Constats – observations</b><br><br>Si le four est ouvert durant la phase de gonflement, la vapeur s'échappe et les choux retombent avant d'avoir pu sécher. | <b>Dérivés du produit :</b><br><br>- Saint-Honoré, Paris-Brest, Éclair<br>- Gougère, Gnocchi... |
|--|---|