BX Atelier Expérimental Date :

|  |  |
| --- | --- |
| Fiche d’analyse technique | Objectifs :  Réaliser et une pâte à choux ; coucher et cuire  correctement des choux |

|  |  |
| --- | --- |
| http://ts3.mm.bing.net/th?id=H.4928080674359434&pid=1.7&w=203&h=141&c=7&rs=1  Description du produit :  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. | |
| Denrées  Eau 0,25 l  sel fin 0,005 kg  Beurre 0,080 kg  Farine 0,125 kg  Œufs entiers 4 pce  + 1 œuf pour la dorure  Pour pâte sucrée  Sucre 0,010 kg | Matériels  1 spatule  1 casserole  1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 Maryse™ |
| Méthode   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 | Points importants de la maîtrise  de la procédure |

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