|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 1** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de la**  **PPAE** | Vous devez confectionner une pâte à choux  et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | lait | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 5 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 On appelle cette action dessécher la pâte |

|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 2** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de l’AE** | Vous devez confectionner une pâte à choux  Et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Eau | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 4 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 on appelle cette action dessécher la pâte |

|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 3** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de l’AE** | Vous devez confectionner une pâte à choux avec 4 œufs  Et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Lait | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 4 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 on appelle cette action dessécher la pâte |

|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 4** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de l’AE** | Vous devez confectionner une pâte à choux  Et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Eau | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 5 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 On appelle cette action dessécher la pâte |

|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 5** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de l’AE** | Vous devez confectionner une pâte à choux  Et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Lait | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 4 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 On appelle cette action dessécher la pâte |

|  |  |
| --- | --- |
| **Atelier**  **N° 6** | **http://www.your-chef-at-home.ch/images/stories/toque.pngFiche de protocole :**  Confectionner une pâte à choux |
| **OBJECTIFS**  **de la**  **PPAE** | Vous devez confectionner une pâte à choux  Et coucher les choux sur une plaque |
| Temps requis :  Température : | 30 min de préparation  Cuisson au four à 200°c |

|  |
| --- |
| Mode opératoire |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Protocole - Observer** | **Retenir les points clefs** |
| **Matériels** | 1 spatule  1 casserole  https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRlTXHIt3Ql8isyYWIborDvnElLtJFlmXr0ZT1cLqflGtUzX1AdgA1 cul de poule  1 plaque avec papier sulfurisé  1 poche à douille + douille ronde  1 maryse |  |
| **Produits** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Eau | l | 0,25 | | sel fin | kg | 0,005 | | Sucre | kg | 0,010 | | Beurre | kg | 0,080 | | Farine | kg | 0,125 | | Œufs entiers | pce | 4 |   1 œuf battu pour la dorure | Le sucre n’est pas obligatoire.  Uniquement dans le cas de dessert |
| **Risques et**  **Précautions** | Ne pas mettre les œufs dans la pâte trop brulante, à cause d’un risque de cuisson des œufs. |  |
| **Protocole**  **Expérimental**  **Constats** | * Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux * Ajouter hors du feu la farine et cuire 1 min dans la casserole * Une boule va se former et légèrement attachée au fond de la casserole * Débarrasser dans un cul de poule * Casser les œufs un à un dans un ramequin ou un bol et ajouter les 1 à 1 après complète incorporation * Remplir une poche à douille et coucher les choux, les dorer à la fourchette * Marquer les choux en cuisson 20min   200°c et sécher en fin de cuisson, en ouvrant le oura du four | 🡪 On appelle cette action dessécher la pâte |