



PÂTE À CHOUX

Matériel utilisé

- 1 cuve
- 1 crochet
- 10 plaques GN 1/1
ou 4/5 plaques 60x40

Temps de préparation : 2h pâte à choux
Matériel de cuisson : 30 à 40mn pâte à choux
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Eau	2 l	→ Amener à ébullition, dans la cuve du batteur, l'eau, le sel, le sucre et la matière grasse.
Matière grasse (margarine)	1 kg	→ Verser la farine tamisée.
Farine	1 kg	→ Avec la feuille, en 2ème vitesse, dessécher l'appareil jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
Sel	20 g	
Sucre (facultatif)	100 g	→ Incorporer progressivement les œufs battus jusqu'à la consistance voulue.
Œufs	32 pc	→ Sur plaques légèrement graissées, dresser les choux ou les éclairs à l'aide d'une poche munie d'une douille de 8 mn de diamètre. → Respecter le quinconce du dressage pour faciliter la cuisson. → Dorer ou humecter par un quadrillage à la fourchette mouillée. → 10/12 pièces par plaque GN 1/1. → 20/24 pièces par plaque 60x40. → 1ère phase de cuisson : levage : + 160° C clé ouverte

T A R N



LE DÉPARTEMENT

