



PÂTE À CHOUX



À Retenir

- **Le beurre 82% MG : incorporé fondu apporte élasticité et moelleux pour des choux bien gonflés et aérés**
- **Le lait entier 3,6% MG : apporte goût, tenue et coloration**
- **2 étapes de cuisson :**
 - la panade sur feu : pour une pâte homogène et desséchée
 - le four : pour le gonflement et l'aération



IDÉAL POUR

En version salée : Gougères, beignets Pignatelli, pommes Dauphine

En version sucrée : Choux, chouquettes, éclairs, profiteroles,
Délice du roi, religieuse, cygne, Saint-Honoré, Paris-Brest, Polka, ...

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.125 Kg**
- **Lait entier Lactel Professionnel : 0.125 Kg**
- Eau 0.125 Kg
- Sel fin 0.003 Kg
- Farine 0.125 Kg
- Œufs 0.225 Kg
- Sucre (facultatif) 0.004 Kg

MATÉRIEL

- Russe
- Cul de poule ou calotte
- Spatule
- Maryse
- Fouet
- Corne
- Poche - douille
- Tapis siliconé
- Tamis
- Batteur (feuille)