

# TECHNIQUE DE BASE

## LA PATE A CHOUX

### Ingrédients pour la pâte à choux



Eau : 1/2 L



Sucre : PM



Farine : 0.400 kg



Beurre ½ sel : 0.200 kg



Œufs : 8 pce

### Matériels nécessaire pour la pâte à choux



1 calotte



1 russe



1 fouet



1 poche à douille



Une maryse

## TECHNIQUE DE BASE

### Réalisation et cuisson de la pâte à choux



1/ Commencer par préparer les ingrédients.



2/ Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.



3/ Porter à ébullition.



4/ Retirer du feu et verser la farine en une seule fois.



5/ Mélanger à la spatule en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.



6/ Dessécher la pâte sur le feu en remuant avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.



7/ Débarrasser dans un récipient froid et laisser refroidir 5 minutes.



8/ Incorporer les œufs 1 à 1 à la spatule.



9/ Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la pâte.



10/ Incorporer les autres œufs 1 à 1.



11/ La pâte à choux est prête à l'emploi. Elle doit-être utilisée immédiatement. Dresser et cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée, dans un four préchauffé à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.