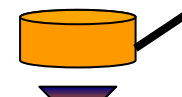
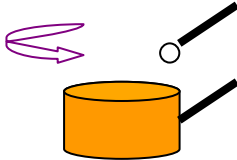
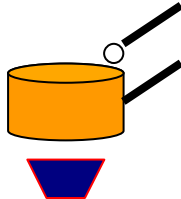

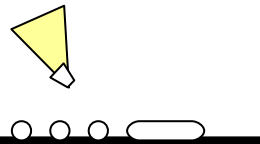
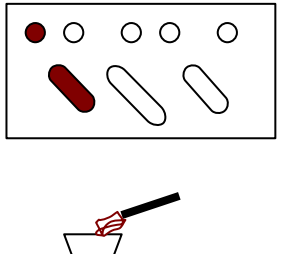
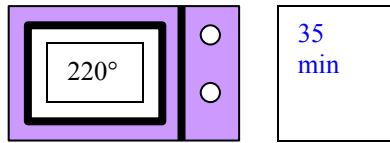
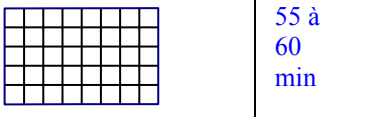
	<p><b>Technique : Réaliser une pâte à choux</b></p> <p><b>Objectifs Opérationnels :</b> Confectionner une pâte à choux classique, coucher et marquer en cuisson, contrôler le résultat final</p>	<p><b>Descripteurs Produit Fini :</b> pâte à choux prêt à garnir</p>
---	--	--

<p><b>Ingrédients :</b> base pour ½ litre de liquide, eau ½ litre – sel 0.010 kg – sucre 0.010 kg – beurre 0.125 kg - farine 0.250 kg - œufs 8 pièces</p>	<p><b>Matériels :</b> balance ou verre mesureur – une russe de taille moyenne – une spatule – une calotte – un tamis</p>
---	--

LOGIGRAMME Etapes Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p>Etapas :</p>	<p>Comment faire pour réussir ?</p>	<p>Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...</p>	<p>Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...</p>
<p>1</p> 	<p>Dans une russe moyenne, disposer dans l'ordre l'eau de préférence chaude, le beurre coupé en petits morceaux, le sel, le sucre</p>	<p>Le mélange déborde ou il réduit du fait d'une ébullition trop prolongée</p>	<p>Surveiller l'ébullition : si le mélange à trop réduit, il faut peser de nouveau pour avoir la bonne quantité de liquide ou dernière solution tout recommencer</p>
<p>2</p>	<p>Hors du feu, ajouter la farine (type 55) et mélanger délicatement pour obtenir une pâte homogène, utiliser</p>	<p>Mélange trop liquide</p>	<p>Quantité de liquide trop important par rapport au poids de la farine : <b>respecter les pesées avec rigueur</b></p>

	10 min	<p>une spatule en bois. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger d'abord lentement (pour éviter les éclaboussures de liquide ou un débordement de la farine), travailler avec la spatule inclinée.</p>		
<p>4</p> 	13 min	<p>Dessécher la pâte sur un feu doux à l'aide d'une spatule pour obtenir un mélange lisse (favorise l'absorption des œufs).</p>	<p>Remarque : un dessèchement trop long entraîne une dextrinisation de l'amidon en sucre et donnera une coloration trop prononcée lors de la cuisson, l'inverse une mauvaise incorporation des œufs.</p>	<p>Respecter un juste milieu, jugement à l'œil</p>
<p>5</p> 	15 min	<p>Débarrasser la pâte dans une calotte et incorporer les œufs un par un (en veillant à les casser auparavant dans un ramequin, pour juger de leur fraîcheur et pour ne pas incorporer d'écales</p>	<p>La pâte est trop liquide pour obtenir le mélange correct, la pâte doit adhérer légèrement à la spatule et former un bloc qui se détache lentement de la spatule (très souple)</p>	<p>Trop d'œufs dans cette pâte, il faut refaire une panade plus ferme et incorporer cette dernière. <b>Il ne faut jamais rajouter de farine.</b></p>
<p>6</p> 	25 min	<p>Coucher les choux sur plaque légèrement grasse ou sur plaque avec un papier cuisson. Utilisation possible d'une matrice. Coucher les choux en quinconce pour une meilleure circulation de la chaleur entre les pièces</p>	<p>Les choux glissent</p>	<p>Plaque trop grasse, essuyer avec un sopalin</p>
<p>7</p> 	30 min	<p>Dorer les choux et plaquer légèrement avec une fourchette (forme de quadrillage avec les pointes de fourchettes)</p>	<p>Trop de dorure</p>	<p>Il faut mettre très peu de dorure afin d'éviter que celle-ci coule sur les côtés, ce qui nuirait au développement. Rayer la pâte avec une fourchette trempée dans l'eau (pour lui éviter de coller); ceci a pour but: d'égaliser la forme des pièces, de classer les bulles d'air qui déforment les</p>

<p>8</p> 	<p>Marquer en cuisson : préchauffer le four à 210 °C</p>	<p>Mauvais développement</p>	<p>pièces en cours de cuisson. Éviter le four trop chaud ou un problème est intervenu lors de la réalisation de la pâte ( pesée, réalisation).</p>
<p>9</p> 	<p>Vérifier la cuisson, débarrasser sur une grille , stocker dans un endroit sec pour éviter le ramollissement des pièces.</p>	<p>Les choux ne sont pas tout à fait cuits</p>	<p>Baisser la température et sécher les choux plus longtemps</p>

<p><b>Remarques :</b>  <b>Observations :</b>  Respecter avec rigueur les pesées et la procédure de réalisation pour obtenir un produit de très bonne qualité car il est difficile de rattraper ce type de pâte.  Il faut compter environ 60 minutes pour réaliser une pâte à choux. Cette pâte supporte bien la congélation, crue ou cuite.</p>	<p><b>Critères de Performances :</b> Une bonne maîtrise des étapes de réalisation et une cuisson surveillée ( <b>éviter si possible la cuisson dans un four à air pulsé</b> ).</p> <p><b>HISTORIQUE :</b> A l'origine, cette pâte ne servait qu'à faire des choux, d'où son nom. On écrasait des pommes de terre cuites à l'eau, puis on incorporait des œufs. Procédant comme pour faire des croquettes avec une cuillère mais sur plaque, on obtenait des boules plus ou moins régulières qui ressemblaient à des choux. Cette pâte de pommes de terre a été remplacée par un roux blanc ou empois auquel on incorporait des œufs c'est la pâte à choux mise au point par AVICE vers 1760</p>	<p><b>Dérivés, Transferts :</b>  Réalisation de pièces montées, choux pour cocktails et amuses-bouche, paris-brest, saint-honoré, religieuse à l'ancienne, décors d'entremets, éclairs, chaussons italiens (feuilletage + Pâte à choux), salambos, glands, cygnes, paniers, bâtons de Jacob, gougères, couronnes, chouquettes, pommes dauphines.</p>
---	---	--

## TOUR DE MAIN ET ASTUCES

Rendements : pour un litre de pâte → pièces individuelles \* choux et éclairs 60 à 65 pc  
½ pièces 200 à 220 pc (petits sucrés)  
paris- Brest diamètre 28 cm, environ 7 pc

**La pâte à choux peut être congelées en coques cuites et à peine froides dans des cartons, boîtes ou sacs plastique afin d'éviter un dépôt de givre qui ramollirait les coques au réchauffement. On peut aussi congeler les pièces de pâte à choux avant cuisson : couchées ou dressées sur plaques**