

Pâte à choux – La recette illustrée

Avec cette recette de base je vous annonce officiellement mon inscription au CAP en candidate libre. Vous verrez donc certainement des recettes plus orientées CAP pendant ces prochains mois. Je ne vais pas vous oublier mais j'espère que vous ne m'en voudrez pas trop si je loupe certains jours de publication car le rythme des entraînements est complètement fou. Pour suivre mes entraînements ça se passe en story sur Instagram @ingenieusepatisserie. Dans tous les cas je vous donnerai des nouvelles ici !

Revenons à nos moutons. La pâte à choux est l'un des fondamentales de la pâtisserie. Je me suis lancée dans la pâte à choux il y a bien longtemps sans vraiment savoir ce que je faisais et je pense que j'ai bien fait. Si j'avais eu conscience de tous les détails auxquels il faut prêter attention je ne l'aurais certainement jamais fait. J'ai essayé de rassembler un maximum d'informations dans cet article pour que tout le monde la réussisse. Mais si j'ai bien un conseil c'est de vous lancer en suivant le déroulé de la recette comme si c'était n'importe quoi d'autre et tout se passera bien ! Faites votre propre expérience !

◆ Pâte à choux



- ◇ 250g d'eau
 - ◇ 100g de beurre
 - ◇ 200g de farine
 - ◇ 4 oeufs
-

Vous aurez besoin de :

- ◇ Un saladier
- ◇ Une casserole
- ◇ Une spatule

1. Dans une casserole mettez l'eau et le beurre à bouillir sur feu moyen. L'objectif est que l'eau bouille juste après la fonte complète du beurre. Si l'eau bout avant que le beurre ne soit fondu, elle va s'évaporer et cela



déséquilibre la pâte à choux.

2. Ajoutez la farine en une seule fois.



3. Continuez de mélanger sur le feu pour dessécher la pâte. Celle-ci est dite sèche lorsqu'elle ne forme qu'une boule et se détache des parois de la casserole. On



appelle cela une panade.

4. Débarrassez la pâte dans un saladier froid. Si vous avez un robot, fouettez-la avec la feuille à petite vitesse jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de fumée qui s'échappe de la panade.



5. Ajoutez-y les œufs un par un.
6. Veillez bien à ce que chaque œuf soit incorporé entièrement à la pâte avant de mettre le suivant.



7. La pâte doit avoir une texture à la fois souple et cassante. Faites un sillon avec votre spatule dans votre pâte, le sillon doit se refermer lentement. Si vous tirez sur votre pâte avec votre spatule, elle doit



former un ruban cassant.

8. Préchauffez votre four à 210°C juste avant le moment fatidique du pochage. Le but est que le four monte en température pour compenser la perte de chaleur à l'ouverture de la porte au moment d'enfourner.
9. Pochez votre pâte à choux en fonction de ce que vous voulez faire : choux, Paris-Brest, éclairs, autre, ... Vous pouvez pocher sur une plaque graissée ou sur un papier cuisson mais jamais sur un tapis en silicone. Pour faire tenir votre papier à votre plaque lors du pochage, collez-le avec une pointe de pâte à chaque



angle.

10. Finissez par dorer la pâte à choux en appliquant un œuf battu avec un pinceau. La dorure aide la pâte à choux à se développer correctement et plus régulièrement.



11. Baissez la température du four à 170°C et enfournez jusqu'à ce que votre pâte soit bien colorée et gonflée sans jamais ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille de vos pièces. Si vous voyez vos pièces s'affaisser dès que vous ouvrez la porte du four, refermez-la immédiatement et laissez cuire encore un moment. La patience est le maître mot de la pâte à choux



Enjoy ☐