

# RECETTE PÂTISSERIE

## 1 er STAGE

### La pâte à choux : (pour 100 choux ou 20 éclairs)

Mettre dans une casserole 125 g de lait, 250 g d'eau, 7 g de sel, 7 g de sucre et 150 g de beurre. Faire fondre le beurre puis ajouter hors du feu 255 g de farine tamisée. Remettre sur le feu pour sécher la pâte obtenue en remuant sans cesse.

Mettre ensuite dans le bol du batteur et ajouter les œufs petits à petit (350 g d'œuf), bien mélanger, vérifier la consistance sinon ajouter de l'œuf. Mélanger à la fin avec une spatule.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque, mettre la pâte dans une poche à douille et dresser les petits choux ou les éclairs. Dorer avec un peu de jaune d'œuf et de l'eau, cuire environ 30 minutes four à 190°C.



## La crème pâtissière :

Prévoir 4 fois la quantité de liquide soit  $375 \text{ g} \times 4 = 1,5 \text{ l}$  (125 g de lait et 250 d'eau de la recette précédente). A faire la veille pour un meilleur refroidissement.

Mettre sur le feu 1,5 litre de lait avec 190 g de sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mettre 4 œufs avec 190 g de sucre et 120 g de poudre à crème pâtissière, bien mélanger et ajouter le mélange de lait et de sucre chaud en plusieurs fois, en battant énergiquement au fouet. Mettre sur le feu pour épaissir, puis mettre dans un cul de poule et couvrir de papier film et mettre au frais.

**Pour garnir les petits choux**, faire un petit trou sur l'arrière et remplir avec la poche à douille.

**Pour garnir les éclairs**, couper l'éclair en deux sur la partie supérieure et remplir avec la poche à douille.

**Pour la recette de chouquette et de profiterole**, la pâte se fait uniquement au lait.

**Pour la crème pâtissière au chocolat** : mélanger du cacao « Vahouten » avec un peu d'eau, pour obtenir une pâte comme du dentifrice. Mélanger ensuite avec la crème pâtissière. Idem pour le café, mélanger un café soluble très fort avec la crème pâtissière.



### **Pour le glaçage :**

Faire chauffer du fondant blanc avec un peu d'eau à 36°C.

Pour les éclairs, prendre beaucoup de fondant avec une cuillère en bois et passer l'éclair en dessous et passer le bout du doigt pour éviter les coulures.

Pour les petits choux, tremper le chou dans la casserole puis ôter le surplus avec le bout du doigt.

### **Pour les gougères :**

Faire une pâte avec 120 g de lait, 125 g d'eau, 10 g de sel et 125 g de beurre, 140 g de farine tamisée et 220 à 250 g d'œufs (pour 70 choux). Dorure identique et parsemer de gruyère râpé, la cuisson est identique.

### **Pour la béchamel :**

Chauffer 1 litre de lait dans une casserole et dans une autre chauffer 100 g de beurre, ajouter 80 g de farine, puis verser la moitié du lait chaud, bien remuer et ajouter le reste, saler et poivrer et ajouter de la noix de muscade. Recouvrir dans papier film.

Variante pour la sauce « Mornais », on fait une béchamel et on y ajoute 4 jaunes d'œufs.