

La pâte à choux

Mettre à chauffer 250 gr d'eau, 125 gr de beurre, 5 gr de sel . Lorsque le mélange arrive à ébullition ajouter 250 gr de farine T45 et faire sécher la pâte en remuant à la spatule . Hors du feu ajouter un à un 8 œufs pour obtenir une pâte bien homogène . Dresser à la poche à douille des choux, éclairs, Paris-Brest ou autres et cuire à 210°C pendant 20 – 25 minutes sans ouvrir la porte du four. Laisser refroidir et garnir de crème pâtissière , mousseline, diplomate ou mousses diverses. Glacer les produits de fondant, sucre glace, sucre cuit, chocolat (profiterolles) etc...

La pâte à choux se congèle crue ou cuite et permet la réalisation de desserts « dernière minute » .

Dressée sur un fond de pâte feuilletée elle devient St Honoré ou St Amour et permet de donner toutes sortes de formes originales.

La pâte à choux sans gluten sans lactose

Remplacer la farine par 1/3 de farine de riz, 1/3 de maizena et 1/3 de farine de pois chiches. Utiliser de la margarine végétale pour remplacer le beurre dans les mêmes proportions . Mise en œuvre idem .Pour les crèmes prendre du lait de coco et aromatiser selon vos préférences. La pâte sèche plus vite . Bonne réalisation.