



Pâte à chou

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

EAU	200 ML	FARINE	160 G
SEL	1 PINCÉE	ŒUFS	100 G
BEURRE	70 G	JAUNE D'ŒUFS	20 G
SUCRE	20 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Eau Beurre Sel Sucre	200 ml 70 g 1 pincée 20g	Insérer dans la cuve	90°C	200 tr/min	2 min	Ouvert	
2	Farine	160 g	Ajouter	100°C	500 tr/min	30 sec	Ouvert	⚠ Arrêter la température après cette étape.
3	Œufs Jaune d'œufs	100 g 20 g	Ajouter petit à petit	–	500 tr/min	45 sec	Ouvert	Débarasser rapidement la préparation dans un récipient.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez ajouter des grains de sucre ou des pépites de chocolat sur vos choux.