



Pasta choux

Ingredientes para 1 litro de preparación:

AGUA	200 ML	HARINA	160 G
SAL	1 PIZCA	HUEVOS	100 G
MANTEQUILLA	70 G	YEMAS	20 G
AZÚCAR	20 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Agua Mantequilla Sal Azúcar	200 ml 70 g 1 pizca 20 g	Poner en la cuba	 90°C	200 rpm	2 min	Abierto	
2	Harina	160 g	Añadir	 100°C	500 rpm	30 s	Abierto	⚠️ Apagar el fuego después de esta etapa
3	Huevos Yemas	100 g 20 g	Añadir poco a poco	–	500 rpm	45 s	Abierto	Vaciar sin tardar la preparación en un recipiente.



CONSEJO DEL CHEF

Se pueden decorar los petisús con azúcar perlado o pepitas de chocolate.