CONSEILS POUR RéUSSIR LES CHOUX ET ECLAIRS (DéGONFLéS, éCLATéS, FISSURéS, SANS TROU, ETC?)

L'article

https://cuisinedaubery.com/conseils-reussir-choux-pourquoi-les-choux-les-eclairs-se-degonflent-retombent-apres-cuisson/

Conseils pour réussir les Choux et Eclairs (dégonflés, éclatés, fissurés, sans trou, etc?)

Conseils et Astuces pour réussir les Choux et Eclairs

Vous avez réalisé des éclairs, ou des choux, tous à base de pâte à choux (les recettes sont ICI).Mais malheureusement le résultat n'est pas à la hauteur !! Je liste sur cette pages quelques explications et astuces

Vos choux/éclairs montent pendant la cuisson... puis dégonflent

Une fois sortis du four, vos choux/éclairs se dégonflent, s'aplatissent, retombent, s'affaissent...

- Ne pas utiliser de Silpat ou de tapis en SiliconeUn conseil essentiel, c'est d'utiliser du papier sulfurisé pour la cuisson, et pas de tapis en silicone. Le Silicone a un pouvoir d'isolation thermique qui convient à certaines recettes, mais pas pour monter des choux ou des éclairs: la température dans le choux n'est pas assez élevée, l'intérieur du choux ne cuit pas et reste trop liquide, ce qui fait retomber le choux à la sortie du four
- La pâte à choux était trop liquideSi votre pâte à choux (recette ICI) était trop liquide, comme sur cette photo, alors les choux auront du mal à se sécher durant la cuisson, et finiront par retomber.Vous savez que la pate est trop liquide lorsqu'elle retombe ou «coule« une fois dressée sur la plaque. Elle doit tenir. Vous avez mis soit trop d'eau, soit trop d'oeufs.
- Votre pâte est trop lourde ou riche en matières grasses.Votre pâte est trop crémeuse: cela arrive quand on ajoute trop de lait en proportion (par rapport à l'eau), ou que vous n'avez mis que du lait, ou encore que le lait est trop riche en graisse. Il faut alors diminuer le pourcentage de lait, ou carément ne mettre que de l'eau
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.Ouvrir la porte du four, même briévement, fait chuter la température, et cause la retombée du choux ou des éclairs.
- Votre température de cuisson n'est peut-être pas assez élevée : il faut une température assez élevée pour faire gonfler la pâte à choux (et pas trop forte sinon les choux explosent)

Vos choux/éclairs sont trop fissurés

Quand les choux/éclairs sont fissurés avec de larges craquelures peu esthétiques

- Votre pâte n'a pas été assez séchée. Il faut "secher" la pâte à choux après avoir ajouté la farine dans la casserole, une minute en mélangeant, afin de lui faire perdre son humidité
- Votre température de cuisson est trop élevée : il faut une température assez élevée pour faire gonfler la pâte à choux mais pas trop forte sinon les choux explosent. Il faut privilégier une cuisson

en 2 temps : enfourner à une température élevée pour faire gonfler, puis baisser la température pour que les choux/éclairs n'explosent pas. Voir mes recettes de pâte à choux qui expliquent cela.

- Astuce de Lenôtre : Lenôtre avait une astuce, il séchait un peu plus longtemps sa pâte à la casserole, puis après avoir ajouté les oeufs, il ajoutait un peu d'eau chaude, ca lui permettait d'eviter les craquelures sur les côtés de ses eclairs
- Dresser les eclairs avec une douille cannelée, cela permet de creer des stries qui "s'ouvrent" pendant la cuisson et ainsi evitent les craquelures
- Réduire la température de cuisson
- Laisser une cuillère en bois en travers de la porte du four pendant la cuisson, afin de laisser l'humidité s'echapper
- Une technique est d'utiliser le craquelin, en posant un cercle de craquelin avant la cuisson. Le craquelin cuit "moins vite" et force la pate à choux à gonfler uniformément

Vos choux/éclairs n'ont pas de trou après cuisson

Quand les choux/éclairs ne peuvent pas être remplis de creme car il n'y pas ce vide caractéristique des choux !

- Votre température de cuisson n'était pas assez élevée : il faut une température assez élevée pour faire gonfler la pâte à choux (mais pas trop forte sinon les choux explosent)