

LA PÂTE à CHOUX DE GREGORY DOYEN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-a-choux-2/>

Une pâte à choux irratable !

Chef : Gregory Doyen

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Pâte À Choux

Ingrédients

Pour 45 choux de 4,5 cm de diamètre 412 g (Poids utile)

80 grammes de Lait 7,68 Centilitres/76,8 Millilitres

80 grammes d'Eau 8 Centilitres/80 Millilitres

80 grammes de Beurre

3 grammes de Sucre

3 grammes de Sel

85 grammes de Farine À tamiser

140 grammes d'Oeufs ou 2,8 Oeufs

Avec 2 Oeufs 294 g (Poids utile)

57,1 grammes de Lait 5,48 Centilitres/54,82 Millilitres

57,1 grammes d'Eau 5,71 Centilitres/57,1 Millilitres

57,1 grammes de Beurre

2,1 grammes de Sucre

2,1 grammes de Sel

60,7 grammes de Farine À tamiser

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

Pour 90 choux de 4,5 cm de diamètre 824 g (Poids utile)

160 grammes de Lait 15,36 Centilitres/153,6 Millilitres

160 grammes d'Eau 16 Centilitres/160 Millilitres

160 grammes de Beurre

6 grammes de Sucre

6 grammes de Sel

170 grammes de Farine À tamiser

280 grammes d'Oeufs ou 5,6 Oeufs

LA PÂTE à CHOUX DE GREGORY DOYEN

Pour 30 choux de 4,5 cm de diamètre 275 g (Poids utile)

53,3 grammes de Lait 5,12 Centilitres/51,17 Millilitres

53,3 grammes d'Eau 5,33 Centilitres/53,3 Millilitres

53,3 grammes de Beurre

2 grammes de Sucre

2 grammes de Sel

56,6 grammes de Farine À tamiser

93,3 grammes d'Oeufs ou 1,8 Oeufs

Pour 20 choux de 4,5 cm de diamètre 183 g (Poids utile)

35,5 grammes de Lait 3,41 Centilitres/34,08 Millilitres

35,5 grammes d'Eau 3,55 Centilitres/35,5 Millilitres

35,5 grammes de Beurre

1,3 grammes de Sucre

1,3 grammes de Sel

37,7 grammes de Farine À tamiser

62,2 grammes d'Oeufs ou 1,2 Oeufs

Instructions

1. Dans une casserole, verser le Lait (80 g ou 7,68 Centilitres/76,8 Millilitres), l'Eau (80 g ou 8 Centilitres/80 Millilitres), le Sucre (3 g), le Beurre (80 g) et le Sel (3 g) dans une casserole
2. Cuire à feu moyen : Attendre l'ébullition
3. Il est recommandé de tamiser la Farine au préalable pour éviter les grumeaux
4. Hors du feu, verser la Farine (85 g) (préalablement tamisée) en une seule fois
5. Mélanger à l'aide d'une spatule, hors du feu, et travailler en tournant le mélange jusqu'à ce que la Farine absorbe le liquide et forme une boule qui "se détache des parois de la casserole"
6. Ensuite, Gregory Doyen nous dit de réserver pendant 5 minutes dans une cuve, à température ambiante afin de refroidir
7. Refroidir la pâte est important : on veut éviter de cuire les Oeufs en omelette !
8. Battre les Oeufs (140 g ou 2,8 Oeufs), en omelette (pour éviter de coaguler quand on les ajoute au mélange chaud)
9. Verser 1/3 des Oeufs, mélanger à l'aide d'une spatule, assez vigoureusement. Au bout d'un moment, les oeufs s'incorporent
10. Recommencer ceci 2 fois, avec 1/3 des oeufs à chaque fois
11. A noter que je vous ai montré la méthode "manuelle", mais tout ceci peut être réalisé plus facilement, avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
12. C'est fini ! La pâte à choux est prête à être utilisée et cuite (utiliser la méthode de cuisson de la recette qui utilise la pâte à choux)