

## RECETTE DU CRAQUELIN (PÂTE POUR CHOUX)

### La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-craquelin/>

Le craquelin est une pâte que l'on pose sur les choux avant leur cuisson, afin que les choux gonflent uniformément à la cuisson ainsi que pour éviter que les choux ne se fissurent

Temps de préparation : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Plats : Base,

### Ingrédients

#### **Pour 260 g de pâte (avant cuisson)**

75 grammes de Beurre

92 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

92 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

#### **Pour 180 g de pâte (avant cuisson)**

51,9 grammes de Beurre

63,6 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

63,6 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

#### **Pour 500 g de pâte (avant cuisson)**

144,2 grammes de Beurre

176,9 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

176,9 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

#### **Pour 800 g de pâte (avant cuisson)**

230,7 grammes de Beurre

283 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

283 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

## RECETTE DU CRAQUELIN (PÂTE POUR CHOUX)

### Instructions

1. Couper le Beurre (75 g) en cubes et le laisser ramollir 30 minutes
2. Placer dans une cuve avec le Sucre (92 g) et mélanger
3. Certaines recettes indiquent du sucre roux plutôt que du sucre semoule blanc. Personnellement, je recommande du sucre blanc afin que la couleur du craquelin à la cuisson ne brunisse pas trop : c'est important lorsqu'on utilise un colorant
4. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
5. Ajouter la Farine (92 g) et mélanger
6. En option, ajouter du Colorant alimentaire
7. On obtient une pâte qui tient en boule, à l'aspect farineux

### Frasage

8. On doit "fraser" ou "fraisier" à la main, pour lisser la pâte
9. Poser la pâte sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
10. Poser un 2ème tapis silicone (ou du papier sulfurisé)
11. Etaler (abaisser) sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm
12. Poser sur une plaque et placer au congélateur pendant 10 minutes
13. Sortir du congélateur, la pâte a durcit et peut être découpée plus facilement
14. Découper avec un emporte-pièces du diamètre légèrement supérieur des choux
15. Retirer ces cercles de craquelin et poser sur les choux. La pâte ramollit très vite: si c'est le cas, il faudra refroidir au congélateur