

CYGNES

8 PIECES



1

Recette

Fabrication

Pâte à choux :

125 gr d'eau
50 gr de beurre
1 gr de sel
2,5 gr de sucre
75 gr de farine

3 oeufs

- ✂ Mettre l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole.
- ✂ Porter l'ensemble à ébullition.
- ✂ Hors du feu, incorporer en une seule fois la farine tamisée.
- ✂ Mélanger et remettre sur le feu pour le **dessèchement**.
- ✂ Mettre la pâte obtenue dans un cul de poule propre et ajouter progressivement les oeufs tout en mélangeant.
- ✂ Vérifier la texture de la pâte à choux en réalisant le test **du crochet** et **du triangle**.
- ✂ Dresser et dorer le produit avant cuisson.

T°C de cuisson : 200°C

Durée : 25 à 30 minutes

Crème pâtissière :

250 gr de lait
20 gr de jaunes
25 gr de poudre à crème
65 gr de sucre semoule

- ✂ Dans une casserole mettre à chauffer le lait et la moitié du sucre.
- ✂ Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'oeufs et la 2^{ème} moitié de sucre.
- ✂ Incorporer la poudre à crème dans l'appareil.
- ✂ Détendre l'appareil avec un peu de lait bouillant.
- ✂ Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire la crème 2 à 3 minutes.
- ✂ Verser la crème obtenu dans un bac à débarrasser stérilisé.
- ✂ Refroidir rapidement à +3°C.

Crème chantilly :

350 gr de crème liquide
50 gr de sucre glace

- ✂ Monter la crème liquide avec le sucre semoule dans une cuve bien froide.

Montage :

Pâte à choux



Crème pâtissière



Chantilly



Matériels :

Pâte à choux :

Casserole, spatule, corne, fourchette, pinceau, cul de poule.

Crème pâtissière :

Casserole, cul de poule, spatule, fouet, corne, bac à débarrasser, film.

Chantilly :

Cuve + fouet