Choux à la crème

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode **d'élaboration**

Préparation des choux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Verser l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Hors du feu, verser la farine d'un seul coup. Mélanger vivement à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Remettre la casserole sur le feu, sans cesser de remuer, afin de dessécher la pâte. Lorsque la pâte se détache des parois de la casserole, la débarrasser dans un cul de poule.	Eau	L	0,250		
	Sel fin	Kg	0,004		
	Sucre	Kg	0,005		
	Beurre	Kg	0,125		
	Farine	Kg	0,150		
	Œufs	Pièce	4		

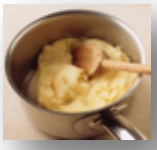
Cuisson de la pâte à choux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6). Remplir une poche à douille avec la pâte pendant qu'elle est encore tiède. Dresser les petits choux sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Aplatir légèrement la pointe avec une fourchette. Enfourner 25 minutes. Laisser tiédir sur une grille à pâtisserie.					

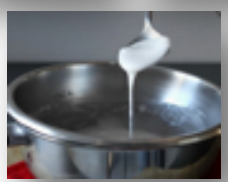
Préparation de la crème pâtissière	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Verser le lait dans une casserole et faire chauffer sur feu doux. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains avec la lame d'un couteau. Les ajouter au lait et laisser infuser. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à crème. Verser le lait bouillant dessus sans cesser de remuer. Verser ce mélange dans la casserole et remettre sur le feu. Mélanger au fouet jusque'à ce que la crème épaississe. Incorporer le beurre en remuant. Couvrir de film alimentaire et réserver à température ambiante, jusqu'à complet refroidissement.	Lait	L	0,500		
	Vanille	gousse	1		
	Œuf jaune	Pièce	6		
	Sucre	Kg	0,100		
	Poudre à crème	Kg	0,040		

Garnissage des choux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse avec la crème bien refroidie. Faire un tout petit trou dans le fond des petits choux et les remplir de crème.					

Glaçage des choux à la crème	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace avec un fouet, jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Tremper les choux dans le glaçage en les tenant à l'envers et laisser sécher sur une grille à pâtisserie. Possibiliter de glacer au fondant parfumé.	Œuf blanc	Pièce	1		
	Sucre Glace	Kg	0,150		

Coût Matières Premières total :	
Coût Matières Premières Portion :	########





Argumentation Commerciale