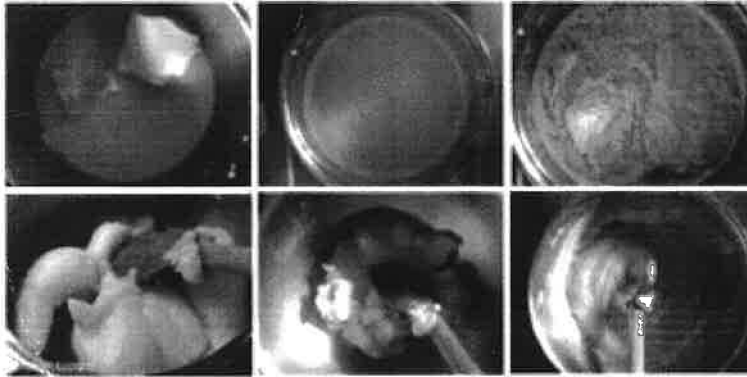
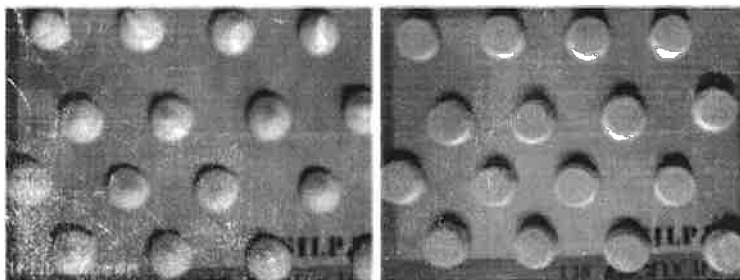


BAO's PASTRY - Mode opératoire pour Les choux à la crème

1. On fait préchauffer le four sur 180°C, chaleur statique.
2. Dans une casserole, on fait bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre cassonade et le beurre.
3. Une fois à ébullition, hors du feu, on verse alors la farine et on mélange énergiquement.
4. On replace sur le feu (doux) une ou deux minutes pour dessécher la pâte.



5. On verse alors la pâte dans un saladier et on mélange quelques secondes à vide pour ôter l'excédent d'humidité de la pâte.
6. On ajoute ensuite les œufs, on les incorpore progressivement en mélangeant entre chaque ajout, à l'aide du batteur à la feuille, ou à la main avec une spatule



7. Sur une feuille sulfurisée/SILPAT, posée sur une plaque de cuisson, on dresse les choux, à la poche, munie d'une douille de 8 mm
8. On sort le craquelin du congélateur et on découpe dedans des cercles de la taille des choux. On les dépose sur chaque chou en pressant légèrement pour faire adhérer.
9. On place au four pour une trentaine de minutes. Attention à ne pas ouvrir le four durant la cuisson, la pâte risquerait de retomber, et ne remonterait plus...