





cod.
PIASTRACHOUX04

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*



190°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



12 min.

Tempo di cottura
Cooking time



3/4 impronta
3/4 indent

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - Ingredients for 3 kg of pâte à choux

acqua - water	660 g	22,0%
sale - salt	5 g	0,2%
burro fresco - fresh butter	730 g	24,3%
farina 320 W - flour 320 W	470 g	15,7%
uova intere - whole eggs	1135 g	37,8%
totale - total	3000 g	100%

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly grainy and separate mixture is obtained (reference temperature 90-95°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up to a temperature of 60°C.

Step 05

Inserire il polentino all'interno del cutter, azionarlo e versare a filo le uova.

Insert the rough mass inside the cutter, turn it on and pour the eggs.

Step 06

Dopo aver verificato che la massa risulti lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

After verifying that the mass is shiny and fluid, proceed with the direct dressage in plate with a disposable piping bag.