



cod.  
**PIASTRACHOUX02**

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*



180°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 magro - Light Choux

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

acqua - water	1000 g	33,3%
sale - salt	3 g	0,1%
burro - butter	500 g	16,7%
farina debole - weak flour	500 g	16,7%
uova intere - whole eggs	1000 g	33,2%
<b>totale - total</b>	<b>3003 g</b>	<b>100%</b>

#### 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 elastico ed asciutto (temperatura di riferimento 80-85°C).

*Put the product back on the heat source and cook until a slightly elastic and dry compound (reference temperature 80-85°C).*

#### Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in planetaria con la foglia, svaporando fino alla temperatura di 60°C. Aggiungere circa un terzo delle uova in un'unica volta e le restanti successivamente in 2-3 volte, al fine di incorporarle completamente.

*Remove from the heat source and decant in planetary with the leaf, flaring up to the temperature of 60°C. Add about one-third of the eggs at a time and the rest in 2-3 times, in order to incorporate them completely.*

#### Step 05

Verificando che la massa risulti lucente e non troppo fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

*Verify that the mass is shiny and not too fluid, proceed with the direct dressing plate with a disposable piping bag.*