



cod.  
**PIASTRACHOUX01**

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 con cacao - Choux with cocoa

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

acqua - water	555 g	18,5%
sale - salt	2 g	0,1%
burro fresco - fresh butter	720 g	24,0%
farina 320 W - flour 320 W	335 g	11,2%
cacao 22-24 - cocoa 22-24	68 g	2,2%
uova - whole eggs	1320 g	44,0%
<b>totale - total</b>	<b>3000 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 sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

*Put the product back on the heat source and cook until a slightly grained 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 at a temperature of 60°C.*

**Step**  
**05**  
Inserire il polentino all'interno del cutter, aggiungere il cacao in polvere, azionando il macchinario e versando a filo le uova. E' consigliabile valutare l'idratazione della pasta in funzione della tipologia di cacao scelta.

*Insert the rough mass inside the cutter, add the cocoa powder, operating the machinery and pouring flush the eggs. It is advisable to evaluate the hydration of the dough according to the type of cocoa chosen.*

**Step**  
**06**  
Verificando che la massa sia lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

*Verify that the mass is shiny and fluid, proceed with direct dressing with a disposable piping bag.*