



cod.
PIASTRACHOUX03

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 gluten free - Gluten-free Choux

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

acqua - water	850 g	28,3%
sale - salt	3 g	0,1%
burro anidro - anhydrous butter	85 g	2,8%
mix senza glutine debole - weak gluten-free mix	340 g	11,3%
farina di riso glutinoso - glutinous rice flour	50 g	1,7%
farina di soia degrassata - defatted soy flour	50 g	1,7%
agar - agar-agar	2 g	0,1%
burro anidro - anhydrous butter	440 g	14,7%
uova intere - whole eggs	1180 g	39,3%
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 il mix debole, la farina di riso, la farina di soia degrassata.

Once boiled remove from the heat source and add the weak mix, rice flour, flour degrassated soy.

Step 03

Rimettere sulla fonte di calore e cuocere per pochi minuti per reidrattare al meglio gli idrocolloidi.

Put back on the heat source and cook for a few minutes to rehydrate hydrocolloids.

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 la seconda parte di burro anidro ed una parte di uova. Azionare il macchinario e lavorare fino ad ottenere un'emulsione corretta. Aggiungere a filo le restanti uova.

Insert the rough mass inside the cutter. Add the second part of anhydrous butter and a part of eggs.

Operate the machine and work until a correct emulsion is obtained. Add the remaining eggs in a flush.

Step 06

Verificare che la massa risulti lucente e fluida e procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

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