

Contenu détaillé de la leçon 1 : *Copier-coller ici le contenu détaillé de la leçon 1 ou bien remettre le fichier de la leçon 1 au format Word).*

1 Préparation de la pâte à choux

A) Composition et grammage

500g de farine
400g de beurre
16 p d'œufs
20g de sel
1L d'eau ou lait
1 œuf dorure

B) Technique de préparation

Les proportions indiquées peuvent être modifiées

- Peser et mesurer précisément les quantités.
 - Découper le beurre en petites parcelles (de très petites parcelles pour une réalisation en petite quantité, car lorsque l'eau bout avant la fusion du beurre, une partie de l'eau s'évapore et les proportions sont faussées).
 - Le dessèchement de la **détrempe** est très rapide (particulièrement en petite quantité). La **débarrasser** dès qu'elle n'adhère plus ni aux parois de la sauteuse, ni à la spatule (il se forme une légère pellicule au fond de la sauteuse).
 - **Débarrasser** la **détrempe** dans une calotte avant d'incorporer les œufs (risque de coagulation contre les parois de la sauteuse).
 - Vérifier la consistance de la pâte, elle doit pouvoir être couchée sans difficulté. Trop molle, elle s'étale au four, trop ferme, elle se développe en formant des boursouflures irrégulières.
 - **Coucher** les pièces en quinconce, en les espaçant suffisamment pour faciliter la circulation de l'air chaud, et favoriser le gonflement et le dessèchement (4 rangées de 6 choux ou 3 rangées de 6 éclairs, pour une plaque de 60 x 40 cm, par exemple).
 - Régulariser la forme et le développement en quadrillant le dessus des pièces avec une fourchette trempée dans de l'eau.
 - **Dorer** les choux avec beaucoup de précaution, en évitant que la dorure ne coule sur les côtés ou sur la plaque. En coagulant, l'œuf empêche le bon développement.
 - Cuire les petites pièces à une température plus élevée que celle des grosses pièces (220 °C pour les petites, 190 à 210 °C pour les plus grosses). Un four trop chaud entraîne une coagulation superficielle et trop rapide des pièces qui de ce fait ne peuvent plus gonfler (risques de boursouflures et de craquelures).
 - **Commencer la cuisson** avec le ouras fermé pour bien maintenir la vapeur (les buées) à l'intérieur du four dans le but de favoriser le développement, puis lorsque les pièces ont suffisamment de tenue, l'ouvrir pour terminer la **cuisson** et assurer le dessèchement (il peut être nécessaire d'entrouvrir la porte du four en fin de dessèchement).
 - **Débarrasser** les pièces cuites sur une grille à pâtisserie (pour éviter la condensation et le ramollissement des pièces).
- NB pour les modes de cuisson de cette pâte nous avons : frire, au four, pocher

2 Préparation de la pâte à crêpe

A) composition et grammage

500g de farine
10g de sel fin
6 p œufs
1L de lait
100g de beurre

B) technique de préparation de la pâte à crêpe

- Utiliser des denrées placées à la température ambiante de la cuisine. Dans un **appareil** trop froid, le beurre ne s'incorpore pas et fige à la surface.
- Éviter de donner de l'élasticité (corps) à la pâte, ajouter le lait, ou le lait et la bière, au fur et à mesure que la pâte épaissit.
- Ne pas en ajouter trop en une seule fois (risque de formation de grumeaux).
- Éviter d'ajouter trop de sucre dans l'appareil car le sucre caramélise durant la **cuisson** et les crêpes attachent à la poêle.
- Utiliser des poêles parfaitement propres (les «**affranchir**» ou les «**affriter**» avant l'utilisation).
- **Beurrer** ou huiler très légèrement les poêles entre la réalisation de chaque crêpe (sauf pour les poêles antiadhésives).
- Chauffer les poêles sans excès. Dans une poêle trop chaude, la pâte coagule immédiatement, bouillonne et glisse mal, l'épaisseur et la forme de la crêpe ne sont plus régulières, la coloration n'est pas uniforme et trop contrastée. Dans une poêle pas assez chaude, la pâte n'est pas saisie, elle glisse trop dans la poêle, dessèche et risque d'attacher.

- Verser en une seule fois la quantité de pâte nécessaire à la réalisation de la crêpe. Pour cela, faire un essai, mesurer la quantité de pâte dans un pochon et faire un repère.
 - Retourner les crêpes à l'aide d'une spatule métallique en s'aidant éventuellement de l'autre main (faire sauter les crêpes relève plus de l'acrobatie que de l'apprentissage professionnel !).
 - Empiler les crêpes méthodiquement en les superposant toutes du même côté (face inférieure cuite en dernier sur le dessus). Cette disposition limite avantageusement les manipulations au moment de l'utilisation.
 - Les recouvrir d'une assiette retournée ou d'une feuille de papier aluminium pour éviter qu'elles ne refroidissent ou qu'elles dessèchent.
 - Les sucrer au moment de les utiliser. Le sucre ajouté à l'avance se transforme en sirop et ramollit les crêpes.
- NB mode de cuisson : sauté