

PATE A CHOUX BEURRE 110

Farine composée au beurre pour pâte à choux.

Préparation de base obtenue par un procédé technique très moderne à laquelle il suffit d'ajouter eau tiède et œufs pour réaliser une pâte à choux traditionnelle.

Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), beurre concentré, sel, caséinate de sodium.



Préparation

Pâte à choux : 1000 g
Œufs entiers : 100 g
Eau chaude (50/60°C) : 650/700 g

Pétrissage

Au Mélangeur

Mettre les œufs et l'eau chaude, laisser tourner 15 secondes en 2^{ème} vitesse, introduire Mélis, corner, passer en 3^{ème} vitesse et battre 3 min jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Dresser sur plaque légèrement beurrée

Cuisson : 220/230°C four entrouvert. Il faudra 20/25 min pour cuire choux et éclairs et 15/20 min pour des petits choux à saint-Honoré.

Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 1125 pièces de 20 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008