

# Choux chantilly

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire
<b>1/ Réaliser la pâte à chou</b>				
Réunir dans une russe l'eau, le beurre en parcelles et le sel. Porter le tout à ébullition. Ajouter la farine hors du feu, dessécher la panade sur le feu. La débarrasser dans une calotte et incorporer les œufs un à un avec une spatule (pour une pâte à chou réalisée à la main), ou à la feuille (pour une pâte à chou réalisée au batteur).	Beurre	Kg	0,080	
	Farine T55	Kg	0,120	
	Eau	L	0,200	
	Œufs entiers	P	3 à 4	
	Sel fin	Kg	0,004	
<b>2/ Coucher les choux</b>				
Graisser légèrement des plaques à pâtisserie. Garnir une poche munie d'une douille unie de 8 mm avec la pâte à chou. Coucher les choux en les espaçant et en tenant la poche à 45°C (les coucher éventuellement en quinconce). Finir par un mouvement circulaire en effleurant la pâte.				
<b>3/ Cuire les choux</b>				
Dorer les choux avec un pinceau et si besoin, quadriller leur sommet avec le dos d'une fourchette trempée dans l'eau pour aplatir les pointes (il est aussi possible de ne pas les dorer et de les recouvrir d'un craquelin ; voir choux chantilly à la violette). Enfourner les choux 30 mn à 200°C et ouvrir l'oura du four en fin de cuisson pour les assécher (les cuire à 160°C s'ils sont recouverts de craquelin). Les débarrasser sur une grille pour éviter la condensation.				
<b>4/ Monter une crème Chantilly</b>				
Réunir dans un cul-de-poule la crème bien froide, la vanille et le sucre glace. Placer le cul-de-poule sur glace et fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme et tienne aux branches du fouet. La crème peut aussi être montée au batteur dans une cuve bien froide préalablement placée au congélateur.	Crème liquide 30% de matière grasse	L	0,600	
	Sucre glace	Kg	0,040	
	Extrait de vanille	L	PM	
<b>5/ Dresser</b>				
Découper un chapeau sur chaque chou avec un couteau scie. Egaliser les chapeaux avec un découpoir. Garnir les choux de crème Chantilly à la poche avec une douille cannulée. Finir par une rosace de crème dépassant du chou. Placer un chapeau sur chaque chou. Saupoudrer de sucre glace au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé et récupérer ensuite le sucre. Dresser les choux Chantilly sur un plat rond avec un papier dentelle.	Sucre glace	Kg	PM	
Coût Matières Premières total :				
Coût Matières Premières Portion :				



Argumentation Commerciale

