

Nom du plat ou du menu :

Choux à la crème pâtissière

Nombre de portions à préparer :

4

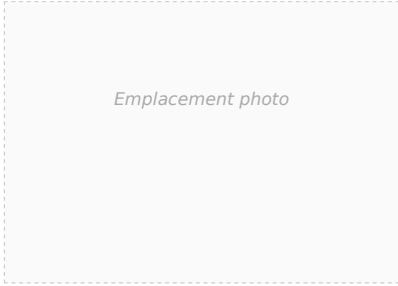
Prix de vente TTC :

0,00 €

Taux TVA :

10,0 %

Photo du plat réalisé



Quantités nécessaires pour le nombre de portions à préparer :

Article	Fournisseur	Unité	Coût HT/u	Qté	Prix HT	Recette
BEURR		g		15,00		1. 1 Mise en place Préchauffer le four à 180 °C (chaleur statique).
Lait		ml		125,00		Préparer une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Tamiser la farine. Peser tous les ingrédients pour une mise en place rigoureuse.
Beurre		g		100,00		2 Réalisation de la pâte à choux Dans une casserole, porter à ébullition eau + lait + beurre + sucre + sel.
Oeuf Bio		Pce		4,00		Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, mélanger vigoureusement à la spatule.
Lait entier		ml		250,00		Remettre sur feu doux pour dessécher la pâte 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Transférer dans un cul-de-poule, refroidir légèrement.
Oeufs (jaunes)		Pce		3,00		Incorporer les œufs un à un, en mélangeant entre chaque ajout jusqu'à consistance lisse, brillante et souple. Transférer dans une poche à douille (douille lisse Ø1 cm).
Sucre semoule		g		5,00		3 Dressage des choux Coucher(4-5 cm) sur la plaque.
Sel fin		g		3,00		Dorer au pinceau si nécessaire (facultatif : œuf entier battu). Espacer les choux pour éviter qu'ils se touchent à la cuisson.
Farine		g		150,00		4 Cuisson Enfourner 25-30 min selon taille. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour éviter qu'ils retombent.
Sucre glace		g		10,00		À mi-cuisson, baisser légèrement la température si besoin pour uniformité.
Total prix de revient HT					0,00 €	Vérifier la coloration : doré uniforme. Sortir du four et refroidir sur grille.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	5 Crème pâtissière Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la vanille. Dans un bol, fouetter jaunes + sucre + maïzena jusqu'à blanchiment.
Pourcentage moyen d'invendus :			20%			Verser un louche de lait chaud sur le mélange œufs-sucre, mélanger.
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Transférer dans la casserole, porter à ébullition en fouettant constamment jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer le beurre.
Prix de vente HT					0,00 €	Filmer au contact, refroidir rapidement. 6 Montage des choux

	Marge brute	0,00 €
	Taux de marge	0,0 %
	Coefficient de marge	0,00