La génoise

La génoise est une pâte constituées d'œufs entiers et de sucre (battus à chaud ou à froid), additionnée de farine et éventuellement de beurre fondu.

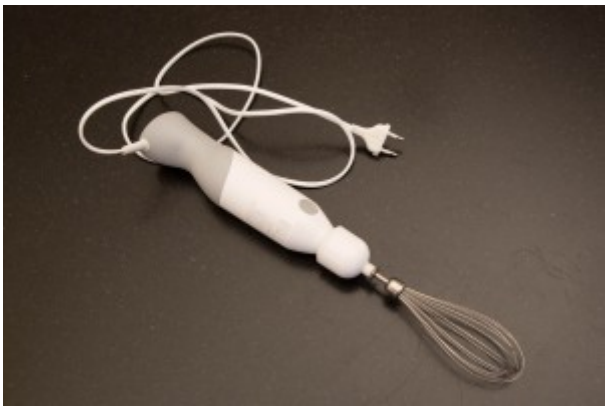
C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes…Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à connaitre!

Ingrédients

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure

Matériel:

- un fouet électrique



- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.

thermomètre sonde-de-cuisson

- un cul de poule

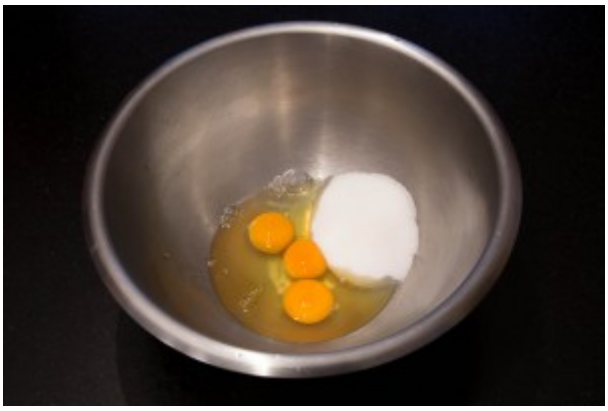
- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dés qu’il est fondu retirez la casserole du feu.

- Tamisez la farine et la levure.

- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporez le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des oeufs.
- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil.

- Ajoutez alors la farine et la levure.

- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée.
- Moulez immédiatement l'appareil dans la plaque anti adhésive.

- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.

- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn.

- Retournez la génoise sur un torchon propre. Posez dessus un papier sulfurisé graissé et roulez la génoise. Laissez refroidir comme cela: elle prendra une belle forme. Lorsque vous voudrez la garnir, elle se déroulera facilement et pourra de nouveau être roulée sans casser. Il existe des kits pour faciliter le roulage: www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html

Roulez la génoise

- Vous pouvez également la mouler dans un cercle: dans ce cas beurrez le moule ou le cercle avant cuisson pour faciliter le démoulage. Démoulez à chaud et disposez la génoise sur une grille pour éviter son humidification. Attendez qu'elle soit refroidie pour la découper en tranches et la crémer avec le mélange de votre choix (mousse chocolat ou autre).

Découpe de la génoise en cercle

Les petits plus pratiques:

- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle sera plus légère.
- Limitez les temps d'attente et de manipulation: vous réduirez ainsi le risque d'affaissement du mélange avant cuisson.

Remplissage d'une poche à douille (conseils et vidéo)

Votre pâte est prête et vous devez remplir votre poche à douille: voici comment procéder sans en mettre partout!

Je vous conseille vivement d'acheter des poches jetables en plastic transparent. Elles sont à usage unique (dont plus de problème de nettoyage) et faciles à utiliser.

Voici comment la préparer proprement:

1. Enfilez la douille choisie à l'intérieur de la douille et bien la pousser. Avec un petit couteau bien aiguisé coupez le bout de la poche pour en libérer le passage.
2. A 3/4 cm de hauteur au dessus de la douille twistez la poche et poussez ces quelques cm à l'intérieur de la

douille. De cette manière votre préparation ne s'écoulera pas à extérieur quand vous remplirez la douille!

3. Retournez la partie supérieure la plus large de la poche sur elle même et glissez votre main ouverte dessous (pouce et index bien ouvert pour former un arrondi et l'ouverture de la poche).
4. Saisissez votre corne et avec la partie arrondie de celle ci remplissez la poche en vous servant de l'arrondi de votre main pour racler la corne.
5. Ne remplissez pas votre poche à plus de sa moitié.
6. Puis toujours avec la corne (mais avec le côté droit de la corne cette fois) lissez le contenu de la poche pour le ramener vers la douille. Regardez la vidéo suivante pour voir les bon gestes:

Couchage des éclairs et des choux: conseils et vidéos

Deux petites astuces de base: tout défaut sur votre choux lors du couchage (bulle, écart dans le couchage, rétrécissement etc) sera multiplié par 4 lors de la cuisson. Donc plus votre couchage sera régulier plus vos éclairs ou choux seront beaux. Au début n'hésitez pas à récupérer la pâte que vous aurez mal couchée et à la remettre dans la poche à douille et recommencer le couchage jusqu'à ce qu'il soit satisfaisant: vous connaissez tous le proverbe » c'est en forgeant que l'on devient forgeron »!

- La position de la douille sera différente si vous couchez des éclairs ou des choux.

1. Pour les choux tenez la poche perpendiculairement à la

plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.

2. Pour les éclairs tenez la poche à 45° par rapport à la plaque de cuisson , la douille étant en contact avec la plaque. Exercez une pression lente et régulière (encore plus que pour les choux!) en amenant la poche vers vous. Couchez les éclairs en biais et espacez les bien. Arrêtez la pression dés que vous avez atteint la longueur désirée et coupez la pâte d'un mouvement sec , en remontant sur l'éclair.

Bon écartement des éclairs:

Bon écartement des choux:

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Prenez une fourchette et rayez délicatement la surface des éclairs sur toute leur longueur. Faites de même pour les choux mais il faut les quadriller. Ces rayures permettent une meilleure adhérence du fondant par la suite.

Le fondant: sa mise au point

Le fondant ou glaçage est une masse de sucre à l'état semi cristallisé. Il est utilisée en pâtisserie et confiserie pour enrober des bonbons, glacer des gâteaux comme les éclairs ou les religieuses.

Vous pouvez le préparer vous même mais je vous conseille de vous simplifier la vie en achetant du fondant déjà prêt soit directement chez votre pâtissier, dans une boutique spécialisée si vous avez la chance d'en avoir une prés de chez vous ou sur Internet. Le fondant est un produit qui se conserve bien au frais et vous pouvez l'aromatiser ou le colorer comme vous le désirez.

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson pour finir de le préparer car sa température ne doit pas dépasser 37°.

Vous trouverez des adresses pour le commander sur Internet en cliquant ici.

Ingrédient pour la préparation finale du fondant:

- 250 gr de fondant blanc
- sirop de base : 40 g d'eau, 50 g de sucre semoule, et si vous désirez l'aromatiser au chocolat prévoyez 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

Matériel:

Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson.

Mise au point du fondant:

- Dans une casserole versez l'eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition (et ajoutez le cacao si vous désirez

l’aromatiser au chocolat). Mélangez bien et retirez du feu.

- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu très doux en y ajoutant un peu du sirop au cacao de manière à détendre le fondant qui est assez épais. Vous n’aurez pas besoin de la totalité du sirop: donc versez le sirop sur le fondant par petite quantité et surveillez que le fondant devienne un plus liquide mais pas trop: il doit être sirupeux. La température de cuisson de ce fondant ne doit pas dépasser 37° sinon il perdra de son brillant.

Le fondant est prêt: il doit être souple, lisse, brillant et un peu épais.Vous pouvez l’utiliser maintenant pour vos glaçages.

S’il vous en reste mettez le dans un récipient hermétique, de préférence avec un papier sulfurisé au contact pour éviter la formation d’une croûte en surface.

Conservez le au frais; pour le réutiliser il suffit de le remettre au point comme vous venez de le faire à l’aide d’un peu de sirop car il va redevenir un peu épais.

Crème au beurre

La préparation de cette crème foisonnée est plus facile à l’aide d’un robot équipé d’un fouet (type Kitchenaid) que d’un fouet à main. Le beurre va fixer les bulles d’air sous l’action du fouet (appelé aussi foisonnement) et donner un côté fondant et moelleux à cette crème.

Vous aurez besoin d’un thermomètre de cuisson pour plus de facilité.

Ingrédient:

- 75 g de lait entier
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf (un jaune pèse environ 20 g)
- 30 g de sucre semoule (ce n'est pas une erreur: vous avez encore besoin de 30 g de sucre)
- 250 g de **beurre pommade** doux

Préparation:

- Préparez votre beurre pommade pour qu'il ait la consistance d'une crème épaisse, lisse et homogène en le travaillant à la fourchette après l'avoir coupé en tout petits morceaux. Résistez à la tentation de le passer au micro onde: il ne faut surtout pas qu'il fonde même en partie. N'hésitez pas à le sortir du frigo une heure avant pour pouvoir mieux le travailler.
- Fouettez les jaunes d'œufs et 30 g de sucre dans le bol de votre robot pour les blanchir.
- Dans une casserole faire chauffer le lait et 30 g de sucre. Portez à ébullition. L'idéal est d'atteindre 120°.
- Dés que l'ébullition est atteinte retirez du feu et versez le lait immédiatement et très progressivement en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Cela prend 10 à 15 mn.
- D'où l'utilité d'un robot ménager type KitchenAid ou encore mieux Kenwood Cooking Chef (muni d'une plaque à induction vous maîtrisez la cuisson à 2 ° près donc plus d'angoisse de surcuisson ni besoin d'un thermomètre). Si vous pâtisser souvent c'est un bonne idée que d'investir dans ce type de robot même si le budget est un peu élevé vous ne le regretterez pas.
- La préparation doit redescendre à 30° pour pouvoir incorporer le beurre pommade sinon le beurre fondra.

- Incorporez le beurre et continuez à battre lentement: si vous fouettez trop vivement (surtout avec un fouet électrique) la température va de nouveau s'élever et le beurre risque de fondre.
- A la fin la préparation a doublé son volume et lorsque vous soulevez votre fouet elle fait le » bec »: des pics en forme de bec d'oiseau se forme sur le fouet.Vous obtenez une crème bien foisonnée : le beurre incorpore de l'air et s'allège.

- Vous pouvez alors aromatiser la crème : avec du praliné, de l'extrait de café, de l'extrait de vanille, etc.
- Mettez la crème dans une poche avec une douille de votre choix.

- Attention à la manière dont vous tenez votre poche : si vous la mettez entièrement dans votre main vous allez la chauffer et le beurre risque de fondre… Donc twistez bien le haut de la poche et poussez avec votre main droite sur le fond de celle-ci et non sur ses côtés. Dirigez le geste en tenant le bout, côté douille, avec la main gauche. De cette manière vos mains n'entoure pas la poche, risquant ainsi de chauffer son contenu. Regardez sur la vidéo suivante la tenue de la poche et son maniement:

- Si vous ne l'utilisez pas de suite réservez au frais.
- Ne perdez pas de vue que c'est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur! S'il fait chaud dans votre cuisine remettez la de temps à autre au frais pour éviter que le beurre ne fonde: les pâtissiers travaillent dans des laboratoires où la température est bien plus fraîche que dans votre cuisine!

Crème pâtissière (au chocolat)

C’est une crème préparée à chaud à base de jaunes d’œufs, de sucre , de lait et épaissie avec de la farine. Elle est utilisée en garniture dans beaucoup de préparations pâtissières: tartes, choux…

Ingrédients:

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule (reparti en deux fois 45 g)
- 140 g de jaune d’œuf (un jaune fait environ 20 g)
- 60 g maïzena ou fécule de maïs tamisée
- une gousses de vanille
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux (si vous désirez la parfumer avec du chocolat)

Matériel:

- un fouet ou un mixeur muni d’un fouet
- un grand plat à gratin
- film alimentaire

Préparation de la crème pâtissière au chocolat

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l’aide d’un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.
- Portez le lait, la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n’accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).

- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d’œufs et le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.
- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu’à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.
- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l’opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.
- Reversez l’ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.
- Remettre la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n’oubliant pas les coins de la casserole.
- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans (si vous ne désirez pas la parfumer avec du chocolat n’en rajoutez pas et passez à l’étape suivante: Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur) . Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.
- Retirez dés que l’ébullition redémarre.
- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour faciliter son refroidissement qui doit être rapide.
- Filmez la crème au contact avec le film alimentaire: le

film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.

- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement avant utilisation.

Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

La pâte à choux est une des recettes de base de la cuisine française. Si à la lecture elle parait facile à réaliser , elle comporte cependant quelque écueils et rares sont les cuisinier(e)s à la réussir du premier coup! Car sa bonne pousse au four dépend de plusieurs facteurs: bon désséchage , le bon dosage des œufs qui ne s'acquiert que par l'expérience (cette quantité n'est jamais la même d'une fois à l'autre pour une même quantité de farine), et enfin un couchage régulier.

Si c'est la première fois que vous vous lancez dans l'aventure des éclairs ou religieuses je vous conseille d'y aller étape par étape. Commencez par la pâte à choux et sa cuisson: si c'est réussi vous pouvez alors faire votre garniture (crème pâtissière, chantilly, crème au beurre pour les religieuses) puis le fondant ou encore une garniture salée pour les gougères. Si vous commencez par ces derniers éléments et que vous ne réussissiez pas vos choux vous ne saurez quoi faire de tout cela…

J'ai volontairement souligné les points importants qu'il vous faudra absolument respecter pour la bonne réussite de votre pâte.

En fin de recette vous trouverez des explications supplémentaires qui vous seront bien utiles pour maîtriser cette préparation.

Et pour aller plus loin et réaliser facilement de magnifiques choux bien calibrés, réalisez mes Petits choux chantilly (et les secrets pour avoir des choux magnifiques)

Ingrédients (pour environ 15 éclairs):

- 160 g d'eau
- 160 g de lait entier
- 140 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 170 g de farine type 55 tamisée
- 275 g d'œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs (4 à 5 œufs: un œuf entier sans coquille fait environ 50 à 63 g suivant son calibre)
- 8 g de sel fin
- 8 g de sucre semoule

Matériel particulier:

- un **silpat** (plaque anti adhésive réutilisable)
- poche à douille (douille de 15 pour les éclairs ou les chouquettes, 9 pour les têtes de religieuses et 12 pour les corps des religieuses). Le numéro correspond au diamètre en mm de la douille.
- une **corne**
- Robot ménager (c'est plus facile…) équipé d'une **feuille** ou batteur électrique avec **crochets pétrisseurs**.

Préparation:

- Commencez par faire chauffer votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.

- N’oubliez pas de découpez le beurre en tout petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l’eau avant l’ébullition.

- Dans une grande casserole versez le lait, l’eau, le beurre, le sucre et le sel. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.
- Faire fondre à feu doux le beurre. C’est seulement quand ce dernier est fondu que vous portez l’ensemble à ébullition. Si l’eau bout avant la fonte du beurre , une partie de l’eau s’évapore et les proportion beurre/eau vont être faussées.
- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d’un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien.

- Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C’est une étape importante.

- Sans cessez de tourner vigoureusement avec la spatule, surveillez bien la texture de la pâte: celle ci ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole. De plus une fine pellicule se forme dans le fond de celle ci et la pâte semble devenir plus brillante. Cela prend environ 3 mn de temps suivant la quantité de pâte. Quand tous ces éléments sont réunis ôtez de nouveau la casserole du feu.

- Ne laissez pas la pâte dans la casserole de cuisson

(elle va conserver sa chaleur et vous ferez coaguler les œufs que vous allez rajouter!): transvasez la pâte dans un bol ou mieux dans votre robot équipé de la feuille. Si vous n'avez pas de robot utilisez votre batteur électrique avec les crochets pétrisseurs.

- Démarrez le robot et malaxez la pâte pendant quelques minutes pour faire tomber la température de la pâte afin que les œufs ne coagulent pas quand vous les verserez dedans.
- Puis versez les œufs très progressivement (n'oubliez pas de les fouetter légèrement au préalable : cela vous permettra de verser une quantité égale de blanc et de jaune et de fractionner plus facilement ce que vous voulez verser comme quantité). Sur la fin ne versez pas tout : gardez en un quart que vous allez incorporer avec encore plus de précaution par toute petite quantité.
- C'est maintenant qu'il faut du doigté…c'est la deuxième étape importante: quand vous soulevez le fouet ou les crochets votre pâte doit faire un ruban souple et luisant qui ne casse pas (fracture nette) mais une sorte de langue pointue qui retombe souplement et lentement . Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance. Je dis très progressivement car il ne faut pas qu'elle soit ni trop molle sinon vos éclairs vont s'étaler sur la plaque avant même le début de la cuisson (et devenir une crêpe au four), ni trop ferme sinon elle se développera mal à la cuisson….donc sur la fin du mélange vérifiez la consistance de la pâte après chaque ajout d'œuf. Suivant les fois pour un même poids de farine vous devrez mettre un peu plus ou un peu moins d'œuf. Regardez bien sur la vidéo suivante la bonne consistance que la pâte doit avoir (un beau ruban):

- La pâte est prête: préparez votre poche à douille. je vous conseille vivement d'acheter des poches jetables en

plastic transparent.Voici comment la préparer proprement:

1. Enfilez la douille choisie à l'intérieur de la douille et bien la pousser. Avec un petit couteau bien aiguisé coupez le bout de la poche pour en libérer le passage.
2. A 3/4 cm de hauteur au dessus de la douille twistez la poche et poussez ces quelques cm à l'intérieur de la douille. De cette manière votre préparation ne s'écoulera pas à extérieur quand vous remplirez la douille!
3. Retournez la partie supérieure la plus large de la poche sur elle même et glissez votre main ouverte dessous (pouce et index bien ouvert pour former un arrondi et l'ouverture de la poche).
4. Saisissez votre corne et avec la partie arrondie de celle ci remplissez la poche en vous servant de l'arrondi de votre main pour racler la corne.
5. Ne remplissez pas votre poche à plus de sa moitié.
6. Puis toujours avec la corne (mais avec le côté droit de la corne cette fois) lissez le contenu de la poche pour le ramener vers la douille. Regardez la vidéo suivante pour voir les bon gestes:

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage.

- Deux petites astuces de base: tout défaut sur votre choux lors du couchage (bulle, écart dans le couchage, rétrécissement etc) sera multiplié par 4 lors de la cuisson. Donc plus votre couchage sera régulier plus vos éclairs ou choux seront beaux. Au début n'hésitez pas à récupérer la pâte que vous aurez mal couchée et à la remettre dans la poche à douille et recommencer le couchage jusqu'à ce qu'il soit satisfaisant: vous connaissez tous le proverbe » c'est en forgeant que l'on devient forgeron »!
- La position de la douille sera différente si vous couchez des éclairs ou des choux.

1. Pour les choux tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
2. Pour les éclairs tenez la poche à 45° par rapport à la plaque de cuisson , la douille étant en contact avec la plaque. Exercez une pression lente et régulière (encore plus que pour les choux!) en amenant la poche vers vous. Couchez les éclairs en biais et espacez les bien. Arrêtez la pression dés que vous avez atteint la longueur désirée et coupez la pâte d'un mouvement sec , en remontant sur l'éclair.

Bon écartement des éclairs:

Bon écartement des choux:

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Prenez une fourchette et rayez délicatement la surface des éclairs sur toute leur longueur. Faites de même pour

les choux mais il faut les quadriller. Ces rayures permettent une meilleure adhérence du fondant par la suite.

Enfournez les choux et baissez le thermostat à 180°.
Cuire 25 mn pour les petites pièces et 30 à 35 mn pour les plus grosses. Cela dépend également des fours: rien ne vaut une bonne surveillance régulière de la couleur de vos choux. Ils doivent être dorés uniformément sans parties blanches.
N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début.
Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux.
Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement.

Vos choux sont prêts: il vous reste à préparer la garniture.

Astuces supplémentaires importantes à savoir:

- La pâte à choux est le plus souvent utilisée en pâtisserie mais elle entre également dans la préparation de beaucoup de recettes classique salées comme les gnocchis, les pommes dauphines, les quenelles. Suivant son usage de destination les proportion de lait, eau ou crème varient.
- Lait, ou eau dans la pâte à choux: vous trouverez des recettes avec que du lait, d'autres que de l'eau,d'autres les deux mélangés voir même un mélange avec de la crème…

1. L'utilisation exclusive de lait donnera une pâte qui conviendra plus pour les fritures (pommes dauphine) ou des préparations pochées (gnocchis, quenelles)
2. l'utilisation exclusive d'eau donnera une pâte plus

sèche et donc des choux avec une meilleure tenue. Elle est conseillée pour les pièces montées par exemple.

3. L'utilisation exclusive de la crème fraîche convient pour les beignets, quenelle, gnocchis, pommes dauphine.

- Lorsque vous faites une fournée évitez de mélanger éclairs et choux. Il vaut mieux faire une fournée d'un même élément de même grosseur pour favoriser un cuisson uniforme (par exemple toutes les têtes de religieuses ensemble puis une autre fournée avec tous les corps). Cela vous évitera d'avoir des petits choux trop cuits et des gros choux pas assez cuits!

Pour bien comprendre la pâte à choux:

Il est essentiel de bien comprendre le mécanisme physico-chimique de la pâte à chou. Je vais essayer de faire simple…
Il faut savoir que la pâte à choux est une pâte que l'on dessèche dans un premier temps pour y réintégrer de l'humidité avec les œufs. Pourquoi alors la dessécher dans un premier temps? Tout simplement car cela permet un gonflement optimal de l'amidon contenu dans ce que l'on appelle l'empois (mélange eau, beurre, farine). Les grains d'amidon bien gonflés vont alors pouvoir absorber suffisamment d'œuf pour que la pâte gonfle bien à la cuisson. C'est cette richesse en eau qui permet le gonflement.
L'eau emprisonnée dans la pâte va se transformer en vapeur qui va essayer de s'échapper du chou . Cela entraîne le gonflement du chou Pendant ce temps la croûte se forme progressivement; Quant cette dernière est formée la vapeur d'eau qui a permis aux choux de gonfler et qui est toujours contenue dans les choux va finir de s'échapper de ces dernier par de minis perforations au niveau de la croûte: C'est le dessèchement. C'est pourquoi il ne faut pas ouvrir la porte du four tant que cette croûte n'est pas bien sèche car sinon tout retombe.
Si on met peu d'œuf : on ne réintègre pas assez d'humidité dans l'empois et donc il y aura moins de vapeur. la pâte sera trop ferme et les choux gonfleront beaucoup moins et

présenteront des boursouflures irrégulières.
Si l'on met trop d'œuf: la pâte sera trop molle et va s'étaler au moment du pochage sur la plaque de cuisson. Vos choux seront plats.
L'explication a été un peu longue mais c'est toujours mieux de comprendre le pourquoi pour ne pas répéter ses erreurs!

Principales erreurs:

1. grumeaux: vous n'avez pas tamisé la farine ou vous n'avez pas retiré la casserole du feu avant de l'incorporer.
2. pâte trop molle (les choux s'affaissent avant même la mise en cuisson): vous avez incorporé trop d'œuf
3. pâte trop figée: vous n'avez pas assez incorporé d'œuf.
4. Après cuisson:
   - les choux ont peu monté : vous n'avez pas assez incorporé assez d'œuf ou vous avez ouvert le four en cours de cuisson ou vous avez été trop généreux avec la dorure.
   - les choux ont trop monté et sont sans fond : vous avez trop desséché la pâte.
   - les choux sont déformés : votre couchage n'est pas encore assez régulier!

Le saviez-vous?

La pâte à choux doit sa spécificité au fait qu'on réhydrate (en ajoutant les œufs un à un) une pâte préalablement desséchée (à base de farine passée au feu) au goût neutre et gonflant bien au four, support idéal pour des fourrages à la crème pâtissière ou au beurre.
On doit son invention à Popelini, le cuisinier de la reine Catherine de Médicis, au milieu du XVIe siècle. Même si nombre d'historiens ont tendance aujourd'hui à minimiser cette influence italienne, le bon sens indique que ce fut pourtant bien le cas.

En tout cas, Popelini mit au point cette pâte dont il faisait déjà des petits choux pas très réguliers, qu'on appelait alors des poupelins. On les dressait à la cuillère sur une plaque allant au four et une fois cuits, on les fourrait de gelée de fruits.
Frit à l'huile, ces petits poupelins ont donné naissance aux pets-de-nonne.
Le mode de préparation de cette pâte lui a longtemps donné le nom de pâte à chaud, qui est devenu pâte à choux (ça ne doit donc rien à la forme de petits choux comme on le croit souvent) beaucoup plus tard. Au XVIIIe siècle, Avice en modifia légèrement la recette mais la vraie pâte à choux moderne fut inventée par – encore une fois – le grand Carème (qui avait fait son apprentissage chez Avice justement).
C'est lui qui eut l'idée de les fourrer de crème pâtissière ou de crème chantilly et d'en faire des croquembouches. A l'origine, les croque-en-bouche étaient des fruits passés dans un caramel chaud. Carême est aussi le créateur des profiteroles.

Source: www.boulangerie.net

Merci encore au chef Matthieu Janiec de l'atelier Lenôtre pour tous les conseils très précieux prodigués lors de cet atelier pâtisserie.

Ecole Amateurs Pavillon Elysée Lenôtre
10 avenue des Champs Elysées
75008 PARIS
Informations Particuliers : 01 30 81 44 96
Informations Entreprises : 01 42 65 97 66

Ecole Amateurs Paris Porte de Vincennes
22, avenue de la Porte de Vincennes
75012 PARIS
Tel : 01 30 81 44 96

Ecole Amateurs Cannes

63 rue d’Antibes
06400 CANNES
Tel : 04 97 06 67 62