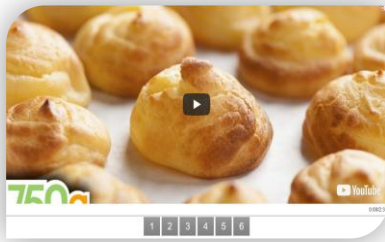


Quiz vidéo :

La pâte à choux



1. Quels sont les premiers ingrédients que le chef met dans la russe (casserole) ?
.....
2. Lorsque le chef retire le récipient du feu, comment sont l'eau et le beurre ?
.....
Qu'ajoute t-il ensuite ?
3. Avec quel ustensile le chef mélange t-il la pâte ?
- Quel nom donne t-il à cette pâte ?
- Pourquoi cette pâte doit être légèrement refroidie avant d'incorporer les œufs ?
.....
4. Comment le chef incorpore t-il les œufs ?
.....
5. Pourquoi le chef prend-il autant de précautions lorsqu'il incorpore le dernier œuf ?
.....
6. Au total, combien d'œufs a-t-il incorporés ?.....
Quels sont les ingrédients et quantités de la pâte à choux (pour 250g d'eau) ?
.....

REALISER UNE PATE A CHOUX (expliquer les 3 principales étapes de réalisation)

- a)
- b)
- c)