

CHOU DELI

PÂTISSERIE CHOU DELI

Préparation complète spéciale pour obtenir rapidement une pâte onctueuse et souple, idéale pour réaliser d'excellents choux bien levés, de forme régulière et d'une légère couleur noisette. Les choux préparés avec DELI CHOUX offrent un goût authentique, comme ceux confectionnés selon la recette traditionnelle, et se distinguent par leur volume généreux et leur large cavité intérieure, facilitant ainsi le garnissage. Que vous utilisiez un four à sole ou un four à chaleur tournante, vous obtiendrez toujours des résultats optimaux. Cette préparation convient également à la confection de délicieuses zeppele cuites au four, un dessert typique de la pâtisserie italienne traditionnelle !



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070527

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait

Cross-contaminations



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Description

préparation complète en poudre pour la production de choux, éclairs et beignets.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

DELI CHOUX est une préparation complète qui permet d'obtenir rapidement une pâte souple et veloutée avec laquelle réaliser d'excellents choux de forme régulière, bien levés et de couleur noisette claire. DELI CHOUX est également indiqué pour la préparation de délicieux beignets cuits au four.

DOSES ET MODE D'EMPLOI :

CHOUX - ÉCLAIRS - BEIGNETS

DELI CHOUX _____ 1000 g

eau chaude (50-55°C) _____ 1300-1400 g

Mélanger à vitesse moyenne DELI CHOUX avec de l'eau chaude (50-55°C) dans un robot pâtissier muni d'une feuille pendant 10-15 minutes et en tout cas jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux ; il est recommandé d'ajouter l'eau progressivement. Laisser reposer la pâte pendant environ 10 minutes et avec un sac à poche muni d'une douille, déposer la pâte sur des plaques couvertes avec du papier sulfurisé. Cuire à une température de 200-220°C dans des fours à plaques et à 170-190°C dans des fours ventilés rotatifs pendant 25-30 minutes selon la taille des choux. Après un court refroidissement, farcir et décorer au goût.

CONSERVATION : les choux obtenus à partir de DELI CHOUX non utilisés immédiatement peuvent être conservés quelques jours dans des sacs en polythène en prenant soin d'y percer des trous pour une légère transpiration ; pour des conservations plus longues, il est recommandé de les mettre au congélateur.



**Extraordinary
made simple.**