



# CHOUX SAINT HONORE

chef Livello base

Ricetta per la preparazione della choux saint honore

## PREPARAZIONE CHOUX

### INGREDIENTI

delichoux

acqua - (calda 50°C)

latte - (caldo, 50°C)

### PREPARAZIONE

- 1000g -Unire tutti gli ingredienti in planetaria con foglia e miscelare con foglia per  
870g circa 12-15 minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. (L'impasto  
430g finale avrà una temperatura di circa 35°C.)  
-Dressare direttamente i bignè, della dimensione desiderata, con un  
sacchetto munito di bocchetta.  
-Spolverare con zucchero a velo per rallentare l'essiccazione e avere una  
superficie più regolare.  
-Cuocere in forno ventilato a 150°C e in forni statici a 180°C per circa 30  
minuti ( i tempi di cottura possono variare in base alla dimensione del  
prodotto).