



CHOUX SAINT HONORE

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione della choux saint honore

PREPARAZIONE CHOUX

delichoux

acqua - (calda 50°C)

latte - (caldo, 50°C)

1000g

870g

430g

- Unire tutti gli ingredienti in planetaria con foglia e miscelare con foglia per circa 12-15 minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. (L'impasto 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).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.