



CHOUX SAINT HONORE

👤 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 circa 12-15 minuti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. (L'impasto finale avrà una temperatura di circa 35°C.)
- 870g
- 430g -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).