

PÂTE À CHOUX RÉDUITE EN ŒUF



Recette de pâte à choux optimisée : -15 % d'œufs grâce à une solution alternative, pour maîtriser les coûts et alléger l'empreinte carbone sans compromis sur la qualité et la texture.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1101 KJ 264 Kcal
Matières grasses	16,9 g
dont acides gras saturés	10,6 g
Glucides	20,0 g
dont sucres	2,3 g
Protéines	7,6 g
Sel	0,5 g
Fibres	0,6 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

EGG'N EASY CL – CSM

Prémix clean label permettant la réduction en œuf entier liquide

- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf liquide :

100 g d'œuf entier = 25 g de EGG 'N EASY CL + 75 g d' eau

PÂTE À CHOUX RÉDUITE EN ŒUF



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	A	19,76%
BEURRE DOUX	A	15,81%
SEL	A	0,40%
SUCRE EN POUDRE	A	0,79%
FARINE DE BLÉ	B	23,72%
ŒUF ENTIER	C	33,60%
EGG'N EASY CL - CSM	C	1,50%
EAU	C	4,43%



PRÉPARATION

- 1 - Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le beurre, le sel et le sucre.
- 2 - À la première ébullition, retirer la casserole du feu et verser la farine d'un seul bloc ; tourner rapidement, puis dessécher la masse en la travaillant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole.
- 3 - Hors du feu, ajouter le mélange œuf + **Egg'N Easy CL** + eau, en plusieurs fois, en travaillant chaque fois la préparation avec la cuillère en bois. La pâte terminée doit être molle, mais tenir en un seul bloc.
- 4 - À l'aide d'une douille ronde, pocher les choux sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'une toile Silpat®.
- 5 - Cuire au four ventilé pendant 25 minutes à 180°C.