

LE CRAQUELIN

Recette pour 16 choux ou 8 éclairs



Le craquelin est l'astuce de pro pour obtenir un rendu uniforme à la cuisson de votre pâte à chou, qu'il s'agisse d'éclairs ou de choux.

Cela prévient également l'éclatement de la pâte, et apporte une texture croustillante très agréable.

<ul style="list-style-type: none">- 90g de cassonade- 90g de farine T55- 80g de beurre	<p>A l'aide d'une spatule, mélanger le beurre coupé en dés avec la cassonade et la farine et former une boule.</p> <p>Etaler finement (environ 2mm) la pâte à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles de papiers cuisson. Décoller 1 papier sulfurisé puis couper des disques de pâte de 3 à 4 cm à l'aide d'une douille ou réaliser des bandes de la longueur de vos éclairs.</p> <p>Placer au réfrigérateur le temps de réaliser la pâte à chou pour les décoller plus facilement avant de le positionner sur votre pâte à chou.</p> <p>COUP DE POUCE DU CHEF</p> <ul style="list-style-type: none">- pas de rouleau à pâtisserie ? utiliser une bouteille...- pour les disques, utiliser la base de la douille unie- pour les éclairs, un gabarit à imprimer est disponible dans la rubrique « Tutoriels »
--	---