



Massa para choux

Ingredientes para 1 litro de preparação:

ÁGUA	200 ML	FARINHA	160 G
SAL	1 PITADA	OVOS	100 G
MANTEIGA	70 G	GEMAS DE OVOS	20 G
AÇÚCAR	20 G		

	Ingredientes	Peso	Ação	 Regulação de aquecimento	 Velocidade	 Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Água Manteiga Sal Açúcar	200 ml 70 ml 1 pitada 20 g	Inserir na cuba	 90°C	200 rpm	2 min.	Aberto	
2	Farinha	160 g	Acrescentar	 100°C	500 rpm	30 s	Aberto	 Parar a temperatura depois desta etapa.
3	Ovos Gemas de ovos	100 g 20 g	Adicionar pouco a pouco	–	500 rpm	45 s	Aberto	Verter rapidamente a preparação num recipiente.



DICA DO CHEFE

Pode acrescentar grãos de açúcar ou pepitas de chocolate sobre os choux.