



Poids et proportions de la pâte à choux

Œufs	1 œuf	2 œufs	3 œufs	4 œufs	5 œufs	6 œufs
Eau/lait	62 gr	125 gr	187 gr	250 gr	312 gr	375 gr
beurre	25 gr	50 gr	75 gr	100 gr	125 gr	150 gr
farine	37 gr	75 gr	112 gr	150 gr	188 gr	225 gr
Sel	1 gr	2 gr	2 gr	3 gr	3 gr	4 gr
Sucre	2 gr	4 gr	6 gr	7 gr	9 gr	11 gr
Lait en poudre pour la version avec lait	5 gr	10 gr	15 gr	20 gr	25 gr	30 gr

Crème pâtissière

Quantité pour 7 à 10 éclairs (en fonction de leurs taiou une vingtaine de choux)

Ingrédients

- 250 ml (ou gr) de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr Sucre en poudre

- 10 gr de maïzena + 10 gr de farine
(ou 20 gr de farine si vous n'avez pas de maïzena)

Craquelin

Exemples de proportions

- | | | | | |
|-------------------|----|----------------|----|-------------------|
| - 100 gr farine | | - 60 gr farine | | - 50 gr farine |
| - 100 gr cassonad | ou | - 60 gr cass | ou | - 50 gr cassonade |
| - 80 gr beurre | | - 50 gr beurre | | - 40 gr beurre |

Le beurre représente environ 80% de l'un des deux autres ingrédients.

La formule [50 gr farine, 50 gr cassonade, 40 gr beurre] permet de couvrir une vingtaine de choux.



