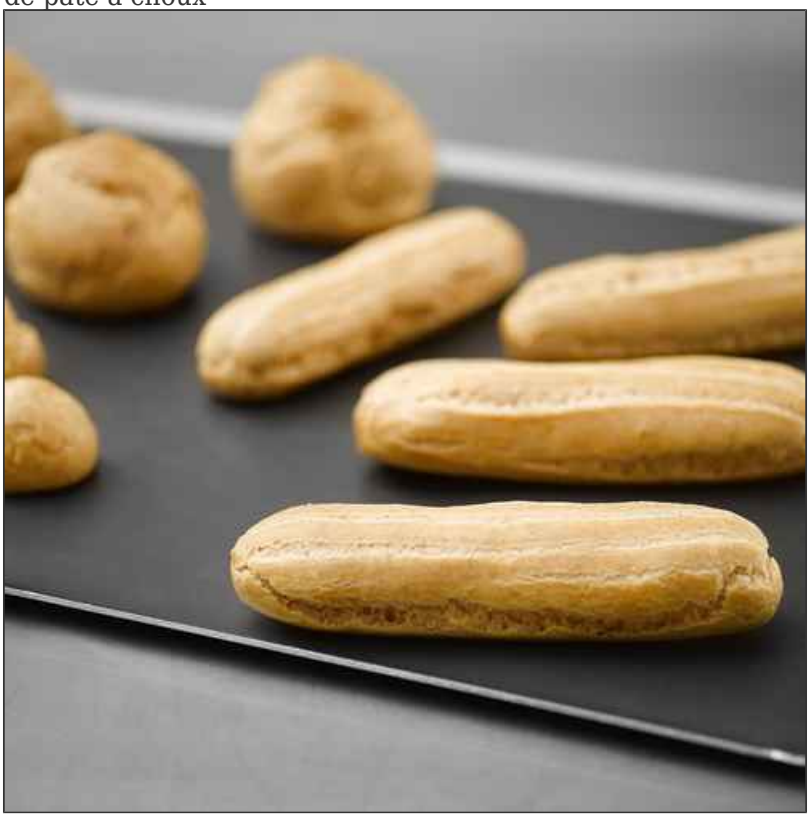
Pâte à choux
Pour environ !3000 g de pâte à choux



1. 1 L d’eau
   12 g de sucre
   15 g de sel
   400 g de beurre
   600 g de farine
   1000 g d’œufs environ

   Porter à ébullition l’eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 minute à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les œufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.