

## PATÊ À CHOUX E SUA VERSATILIDADE

Oficineiro: Luís A. S. Tomazel

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: [odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)

### PATÊ À CHOUX

#### INGREDIENTES:

340 g de água

140 g de manteiga sem sal

14 g de açúcar refinado

8 g de sal refinado

200 g de farinha de trigo tipo 1

300 g de ovos (+/- 6 unidades)

#### MODO DE FAZER:

Pré-aquecer o forno em 220°C.

Em uma panela, colocar a água, a manteiga sem sal, o açúcar refinado e o sal refinado.

Cozinhar até começar a ferver.

Assim que levantar fervura, adicionar toda farinha de trigo, de uma única vez, e mexer vigorosamente com uma espátula por alguns minutos. Assim que a panela tiver formado um filme no fundo e a massa estiver coesa, retirar do fogo e deixar esfriar por alguns minutos.

Com o auxílio de um batedor de arame (*Fouet*) ou em uma batedeira com o batedor de raquete (ou leque), adicione os ovos à massa, aos poucos, até atingir a consistência correta, que forma um “V” quando levantada. A quantidade de ovos pode variar conforme a umidade da massa, por isso não é obrigatório que tudo seja adicionado.

Deixar a massa descansar por 20 minutos.

Transfira a massa para uma manga de confeitar com o bico desejado e faça os formatos que quiser, em cima de uma folha antiaderente, numa assadeira lisa.



Utilize o fundo de uma colher de chá ou um dedo molhado com água para ajustar as pontas que fiquem aparentes.

Assar em forno pré-aquecido a 220 °C e, imediatamente, baixar a temperatura para 160 °C. O final do assamento ocorrerá quando os profiteroles, éclairs, etc, adquiram uma coloração dourada e estejam secos.

## CRAQUELIN

### INGREDIENTES:

80 g de manteiga sem sal

80 g de açúcar cristal

100 g de farinha de trigo tipo 1

### MODO DE FAZER:

Bater a manteiga em ponto de pomada até obter consistência cremosa e coloração esbranquiçada.

Adicionar o açúcar e a farinha, incorporando com uma espátula, até obter uma massa coesa.

Abrir a massa entre duas folhas de papel manteiga, até obter uma massa de 2 mm de espessura.

Marcar a massa com um cortador redondo de 5 cm de diâmetro e refrigerar. Quando estiver bem gelada, destacar os círculos e mantê-los refrigerados até a hora de usar.

## CREME DE CONFEITEIRO

### INGREDIENTES:

370 g de leite integral

25 g de manteiga sem sal

70 g de gemas (+/- 3 unidades)

80 g de açúcar refinado

20 g de farinha de trigo tipo 1

25 g de amido de milho



#### MODO DE FAZER:

Em uma panela, colocar o leite e manteiga sem sal. Deixar em fogo baixo.

Em uma tigela, colocar as gemas e o açúcar. Bater vigorosamente com um *fouet* até obter um creme claro e aerado. Adicionar a farinha de trigo e o amido, e incorporar.

Assim que o leite começar a levantar fervura, tire do fogo.

Aos poucos vá adicionando pequenas quantidades do leite quente na mistura de gemas, mexendo bem entre cada adição.

Assim que cerca de metade do leite tiver sido adicionado, verter a mistura de gemas na panela do leite quente.

Levar tudo à fogo baixo. Mexer bem com um *fouet* enquanto cozinha. Assim que a primeira bolha de fervura aparecer, cozinhar por mais um minuto e, em seguida, retirar do fogo.

Transferir imediatamente o creme para um recipiente apropriado, e mexer vigorosamente por cerca de 30 segundos para evitar a formação de grumos.

Colocar um saco plástico em contato direto com o creme para que não forme uma película. Deixar o creme resfriar em temperatura ambiente por meia hora e, em seguida, refrigerar na geladeira.

Quando for utilizar o creme, bater antes com um *fouet*, para que sua textura fique mais cremosa.

#### OPÇÕES DE SABORIZAÇÃO DO CREME DE CONFEITEIRO

Se forem aromatizantes à base de álcool, como extratos ou essências, utilizar 5 g após retirar o creme pronto do fogo, incorporando bem com o *fouet*.

No caso de aromatizantes *in natura*, como fava de baunilha (utilizar meia fava) ou semente de cumaru (utilizar 1/4 de semente ralada fina), adicionar o aromatizante diretamente no leite, no início da preparação.

Para saborizar com chocolate, adiciona-se 80 g do chocolate de sua escolha, ao final da preparação. O próprio calor do creme irá derreter o chocolate. Mexer vigorosamente para incorporar.

#### AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

