

# RECETTE DU CRAQUELIN (POUR PÂTE POUR CHOUX)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-craquelin/>

Le craquelin est une pâte que l'on pose sur les choux avant leur cuisson, afin que les choux gonflent uniformément à la cuisson ainsi que pour éviter que les choux ne se fissurent

Temps de préparation : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Plats : Base,

## Ingrédients

### **Pour 260 g de pâte (avant cuisson)**

75 grammes de Beurre

92 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

92 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

### **Pour 180 g de pâte (avant cuisson)**

51,9 grammes de Beurre

63,6 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

63,6 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

### **Pour 350 g de pâte (avant cuisson)**

100,9 grammes de Beurre

123,8 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

123,8 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

### **Pour 500 g de pâte (avant cuisson)**

144,2 grammes de Beurre

176,9 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

176,9 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

## RECETTE DU CRAQUELIN (POUR PÂTE POUR CHOUX)

### Pour 600 g de pâte (avant cuisson)

173 grammes de Beurre

212,3 grammes de Sucre du sucre semoule blanc, pas roux !

212,3 grammes de Farine

\*Option

Un peu de Colorant alimentaire

### Instructions

1. Couper le Beurre (75 g) en cubes et le laisser ramollir 30 minutes
2. Placer dans une cuve avec le Sucre (92 g) et mélanger
3. Certaines recettes indiquent du sucre roux plutôt que du sucre semoule blanc. Personnellement, je recommande du sucre blanc afin que la couleur du craquelin à la cuisson ne brunisse pas trop : c'est important lorsqu'on utilise un colorant
4. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
5. En option, ajouter du Colorant alimentaire et mélanger
6. Ajouter la Farine (92 g) et mélanger (c'est mieux si vous la tamisez avant d'ajouter)
7. On obtient une pâte qui tient en boule, à l'aspect farineux

### Frasage

8. On doit "fraser" ou "fraisier" à la main, pour lisser la pâte
9. Poser la pâte sur un tapis silicone ou un papier sulfurisé
10. Poser un 2ème tapis silicone (ou du papier sulfurisé)
11. Etaler (abaïsser) sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm
12. Poser sur une plaque et placer au congélateur pendant 10 minutes
13. Sortir du congélateur, la pâte a durci et peut être découpée plus facilement
14. Prendre plusieurs emporte-pièces et choisir celui du diamètre légèrement supérieur à celui des choux
15. Avec l'emporte-pièces que vous venez de choisir, découper des ronds dans la pâte
16. Retirer ces cercles de craquelin et poser sur les choux. La pâte doit être ferme, encore congelée pour faciliter la manipulation
17. Si la pâte a trop ramollit, il faudra refroidir au congélateur
18. Poser sur les choux, et appuyer légèrement
19. Bien orienter le craquelin de façon qu'il soit bien "droit", ou parallèle au plan de travail (si le craquelin est 'penché', il n'enveloppera pas bien les choux)

### Cuisson

20. Cuire à la température indiquée dans la recette que vous utilisez (en principe, 180 C (Thermostat 6))
21. Pendant la cuisson, le craquelin fond, et enveloppe les choux, puis craquelle

## RECETTE DU CRAQUELIN (POUR PÂTE POUR CHOUX)

22. Si votre craquelin est trop fin, on verra trop de chou "par transparence" (trop de trous). Si votre craquelin est trop épais, on ne verra pas de craquelure. Je vous conseille une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm