

PÂTE À CHOUX¹

Guilherme da Silva Cattelan²

¹ trabalho desenvolvido na disciplina de cozinha de criação do curso de gastronomia da UNIJUI

² Estudante do curso de gastronomia; professor³ Etiene Meyer Johannsen

Introdução/Objetivos:A partir do século XVI, a rainha Catarina de Médicis incentivou um dos seus cozinheiros a criarem uma nova massa simples feita apenas com ovos, farinha, manteiga ou leite (água), no qual passou por algumas variações de nomes como patê popelin, mais tarde por ter uma semelhança a um repolho passou a se chamar Pâte à Choux. Uma das massas mais utilizada na confeitaria francesa como choux à lá creme, éclair, profiteroles e a paris-brest. **Metodologia:**Conforme o livro manual do confeiteiro a pâte à choux (massa cozida) seu método de cocção consiste de duas em duas etapas e tem como base a farinha, líquido e manteiga. **Resultados e Discussão:** Na terminologia clássica, a massa cozida é conhecida como pâte à choux ou, no brasil, como massa de bomba. No seu preparo, pode utilizar somente água ou leite, o que muda é a sua textura com o leite a massa fica mais pesada e sua cor acentuada durante a cocção; com água é possível fazer a cocção em alta temperatura dando uma leveza e crocância. **Conclusão:**A sua expansão ocorre graças à formação de vapor dentro da própria massa durante sua cocção; sendo assim se ela estiver muito seca, não haverá o crescimento, e se estiver muito úmida não terá um formato definido; sua cocção é muito importante pois se utiliza uma temperatura alta no início para a massa aquecer rapidamente; em seguida reduzir a temperatura para obter uma massa dourada e crocante, tendo uma massa levemente úmida.

Palavras-chave: Massas; Método de cocção; Crocante.