

COOKMATIC

PÂTE À CHOUX

pavoni ITALIA





SHAPE A CHOUX

La pâte à choux come mai l'hai realizzata prima d'ora. Con le nuove Piastre pâte à choux puoi creare quattro perfette forme geometriche - cubo, cilindro, éclair tonda e éclair rettangolare. Come? Grazie a piccoli dettagli, che rivoluzionano il modo di realizzare questo speciale tipo di pasticceria. Un'idea innovativa: una precisa scanalatura brevettata, che permette al vapore di cottura di fuoriuscire, darà forma all'inaspettato creando una perfetta cavità, pronta da farcire e decorare con la tua fantasia.

The pâte à choux as you've never made it before. With the new pâte à choux plates you can create four perfect geometric shapes – cube, cylinder, éclair and rectangular éclair. How? Thanks to small details, revolutionizing the way of making this special kind of pastry. An innovative idea: a precise patented groove, which allows the cooking steam to escape, will give shape to the unexpected creating a perfect cavity, ready to fill and decorate with your imagination.

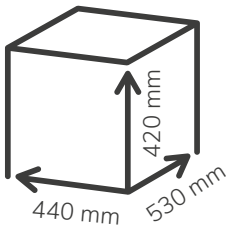
Cookmatic

L'evoluzione della perfezione: ancora più creatività con Cookmatic.
The evolution of perfection: even more creativity with Cookmatic.

Le possibilità di creare preparazioni perfette con Cookmatic si ampliano. Grazie alle nuove piastre pâte à choux, Cookmatic introduce la possibilità di realizzare nuove forme mantenendo intatti i suoi vantaggi. Tramite l'accoppiamento delle due piastre puoi ottenere choux perfetti per forma, dimensione e cottura. È adatta alla produzione in continuo per diverse ore. **2 anni di garanzia.**

The possibilities of creating perfect preparations with Cookmatic have been multiplied. Thanks to the new plates for pâte à choux, Cookmatic introduces the possibility of creating new forms while keeping its advantages intact. Via the coupling of the two plates can obtain choux perfect for shape, size and cooking. It is suitable for continuous production for several hours. **2 year warranty.**





Dimensioni macchina chiusa
Closed machine dimensions

CODE	PESO *WEIGHT (kg)*	POTENZA ELETTRICA *ELECTRICAL POWER (Watt)*	TENSIONE ELETTRICA *ELECTRICAL VOLTAGE (Volt)*
NEWCOOKMATICPAV	28	3200	220/240 *110/380

* a richiesta - *on demand*



ITALIAN

UTILITY MODEL

APPLICATION PENDING



Piastre pâte à choux per Cookmatic
Pâte à choux plates for Cookmatic

Quattro diverse piastre per la realizzazione di pâte à choux di forma sempre perfetta: cubo, cilindro, éclair tonda e rettangolare.
I dettagli realizzativi permettono la creazione di preparazioni cave pronte da farcire e decorare, un accoppiamento sulla macchina sempre ideale e la massima efficienza di resa.

Four different plates for the realization of always perfect pâte à choux: cube, cylinder, round éclair and rectangular éclair.
The manufacturing details allow the creation of hollow preparations ready to be stuffed and decorated, a coupling on-the machine always ideal and maximum efficiency of performance.

Il dettaglio che cambia tutto: la scanalatura
Scanalature in rilievo su tutto il perimetro delle forme consentono la fuoriuscita del vapore, in modo regolare. L'impasto si espande così durante la cottura, diventando cavo, pronto per essere farcito.

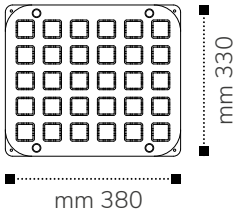
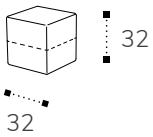
The detail that changes everything: the groove
Grooves in relief on the entire perimeter of the shapes allow the vapor to escape, in a regular way. The dough expands during cooking, becoming hollow, ready to be filled.

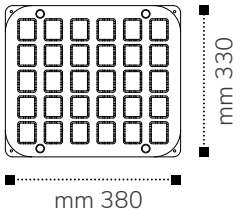
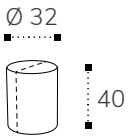
Una cottura perfetta
Grazie alla programmazione di Cookmatic, al mantenimento ideale della temperatura e ai dettagli del design delle piastre, la cottura delle pâte à choux risulta sempre perfetta. A fine processo otterrai una cavità ideale per essere farcita.
Per le temperature consigliate e i tempi di cottura consulta le ricette alle pagine 15-21.

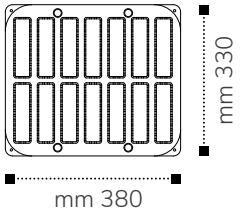
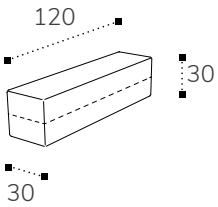
Perfect baking
Thanks to the Cookmatic programming, the ideal temperature maintenance and the details of the plate design, the cooking of the pâte à choux is always perfect. At the end of the process you will get an ideal cavity to be filled. For recommended temperatures and cooking times see the recipes on pages 15-21.

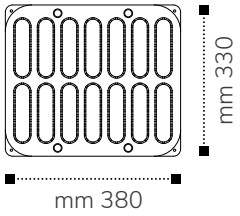
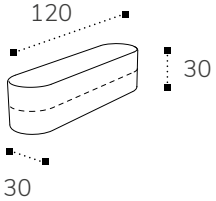
Guarda il video dedicato a **Cookmatic per pâte à choux** sul canale Youtube di Pavoni Italia

*Watch the video "**Cookmatic for pâte à choux**" on Pavoni Italia's Youtube channel*

Cubo *Cube*	**CODE**	**IMPRONTE** ***INDENTS***	**DIMENSIONI** ***DIMENSIONS (mm)***	**PESO** ***WEIGHT (g)***
	**PIASTRACHOUX01**	30		crudo - raw ~ 7,5 cotto - *baked* ~ 4 farcito - *filled* ~ 25

Cilindro *Cylinder*	**CODE**	**IMPRONTE** ***INDENTS***	**DIMENSIONI** ***DIMENSIONS (mm)***	**PESO** ***WEIGHT (g)***
	**PIASTRACHOUX02**	30		crudo - raw ~ 8 cotto - *baked* ~ 4 farcito - *filled* ~ 25

Éclair rettangolare *Rectangular éclair*	**CODE**	**IMPRONTE** ***INDENTS***	**DIMENSIONI** ***DIMENSIONS (mm)***	**PESO** ***WEIGHT (g)***
	**PIASTRACHOUX03**	14		crudo - raw ~ 24 cotto - *baked* ~ 18 farcito - *filled* ~ 80

Éclair tonda *Round éclair*	**CODE**	**IMPRONTE** ***INDENTS***	**DIMENSIONI** ***DIMENSIONS (mm)***	**PESO** ***WEIGHT (g)***
	**PIASTRACHOUX04**	14		crudo - raw ~ 23 cotto - *baked* ~ 11 farcito - *filled* ~ 80










SHAPE
YOUR
IDEAS



Raccomandazioni d'uso - *Recommendations for use*

Dosaggio con sac à poche in piastra - *Dosing with sac à poche in plate*

Preriscalda le piastre. Per le temperature consigliate e i tempi di cottura consulta le ricette (pp. 15-21).

Preheat the plates. For recommended temperatures and cooking times see the recipes (pp. 15-21).

Per un utilizzo immediato e risultati da esporre subito in vetrina, puoi dressare l'impasto direttamente nelle piastre, utilizzando una sac à poche (cod. **ELITE**). **Per ottenere un risultato ottimale, consigliamo di riempire solo circa 3/4 delle impronte della piastra.**

For immediate use and results to be displayed in the shop window, you can dress the dough directly in the plates, using a disposable piping bag (cod. ***ELITE****). For a better result, we recommend to fill the indents of the plate approximately to 3/4 of the way full.*

Cuoci con Cookmatic.

Cook with Cookmatic.

Estrai gli choux dalle piastre e falli raffreddare su griglia (cod. **GLA64**).

Remove the choux from the plates and let them cool on grid (cod. ***GLA64****).*

Farcisci, decora a piacimento ed esponi direttamente in vetrina.
In alternativa, congela gli choux vuoti o farciti; conservali con Covering (cod. **COVER55, COVER85**, **TRAY**); rigenera, farcisci e decora.

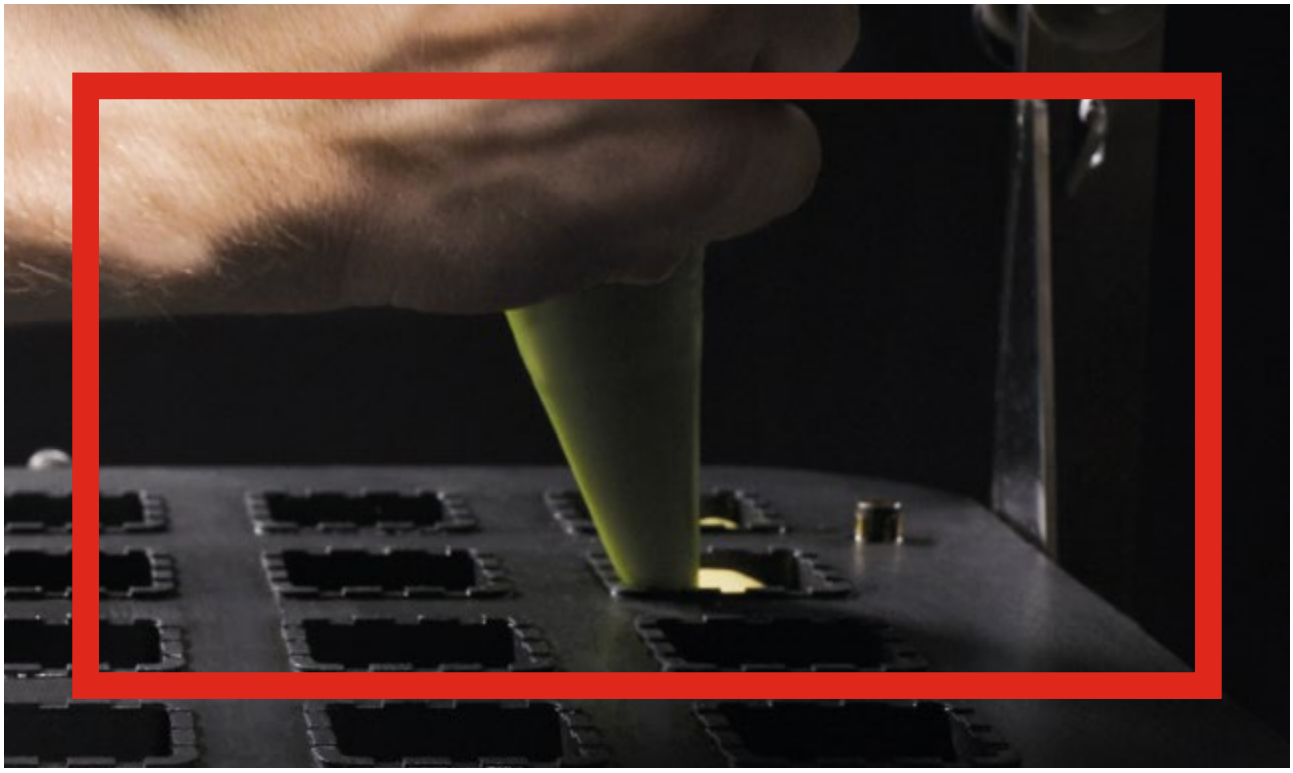
Stuff, decorate at will and expose directly in the shop window.
Alternatively, freeze empty or stuffed choux; preserve them with Covering (cod. ***COVER55****,* ***COVER85****,* ***TRAY****); regenerates, fills and decorates.*



ELITE
Sac à poche monouso
Disposable piping bags
disponibile in varie misure
available in different sizes



GLA64
Griglia in acciaio
Steel grid
600x400 mm







COVERING

Coperchi e vassoio per stoccaggio e conservazione
Lids for storage and keeping



SPV64

Tappetino in silicone
Silicone mat
585x385 mm

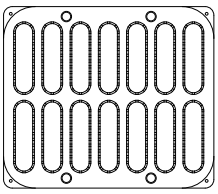




RECIPES

RICETTE





cod.
PIASTRACHOUX04

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

190°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 *indent*

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	660 g	22,0%
sale - *salt*	5 g	0,2%
burro fresco - *fresh butter*	730 g	24,3%
farina 320 W - *flour 320 W*	470 g	15,7%
uova intere - *whole eggs*	1135 g	37,8%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly grainy and separate mixture is obtained (reference temperature 90-95°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

Inserire il polentino all'interno del cutter, azionarlo e versare a filo le uova.

Insert the rough mass inside the cutter, turn it on and pour the eggs.

Step 06

Dopo aver verificato che la massa risulti lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

After verifying that the mass is shiny and fluid, proceed with the direct dressage in plate with a disposable piping bag.



cod.
PIASTRACHOUX02

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 *indent*

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux magro - *Light Choux*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	1000 g	33,3%
sale - *salt*	3 g	0,1%
burro - *butter*	500 g	16,7%
farina debole - *weak flour*	500 g	16,7%
uova intere - *whole eggs*	1000 g	33,2%
totale - *total*	**3003 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente elastico ed asciutto (temperatura di riferimento 80-85°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly elastic and dry compound (reference temperature 80-85°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in planetaria con la foglia, svaporando fino alla temperatura di 60°C. Aggiungere circa un terzo delle uova in un'unica volta e le restanti successivamente in 2-3 volte, al fine di incorporarle completamente.

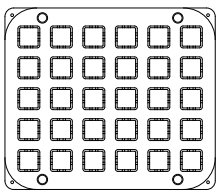
Remove from the heat source and decant in planetary with the leaf, flaring up to the temperature of 60°C. Add about one-third of the eggs at a time and the rest in 2-3 times, in order to incorporate them completely.

Step 05

Verificando che la massa risulti lucente e non troppo fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and not too fluid, proceed with the direct dressing plate with a disposable piping bag.





cod.
PIASTRACHOUX01

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

190°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 *indent*

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux con cacao - *Choux with cocoa*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	555 g	18,5%
sale - *salt*	2 g	0,1%
burro fresco - *fresh butter*	720 g	24,0%
farina 320 W - *flour 320 W*	335 g	11,2%
cacao 22-24 - *cocoa 22-24*	68 g	2,2%
uova - *whole eggs*	1320 g	44,0%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore, togliere dalla fonte di calore ed aggiungere la farina in un'unica volta, mescolando il prodotto fino ad ottenere una massa grezza, il polentino.

After boiling, remove from the heat source and add the flour at once, stirring the product up to a rough mass.

Step 03

Rimettere il prodotto sulla fonte di calore e cuocere fino ad ottenere un composto leggermente sgranato e separato (temperatura di riferimento 90-95°C).

Put the product back on the heat source and cook until a slightly grained and separate mixture is obtained (reference temperature 90-95°C).

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

Inserire il polentino all'interno del cutter, aggiungere il cacao in polvere, azionando il macchinario e versando a filo le uova. E' consigliabile valutare l'idratazione della pasta in funzione della tipologia di cacao scelta.

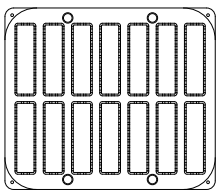
Insert the rough mass inside the cutter, add the cocoa powder, operating the machinery and pouring flush the eggs. It is advisable to evaluate the hydration of the dough according to the type of cocoa chosen.

Step 06

Verificando che la massa sia lucente e fluida, procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and fluid, proceed with direct dressing with a disposable piping bag.





cod.
PIASTRACHOUX03

Dressaggio DIRETTO in piastra - *DIRECT dressage in plate*

180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature

12 min.

Tempo di cottura
Cooking time

3/4 impronta
3/4 *indent*

Livello riempimento consigliato
Suggested filling level

Choux gluten free - *Gluten-free Choux*

Ingredienti per 3 kg di pâte à choux - *Ingredients for 3 kg of pâte à choux*

acqua - *water*	850 g	28,3%
sale - *salt*	3 g	0,1%
burro anidro - *anhydrous butter*	85 g	2,8%
mix senza glutine debole - *weak gluten-free mix*	340 g	11,3%
farina di riso glutinoso - *glutinous rice flour*	50 g	1,7%
farina di soia degrassata - *defatted soy flour*	50 g	1,7%
agar - *agar-agar*	2 g	0,1%
burro anidro - *anhydrous butter*	440 g	14,7%
uova intere - *whole eggs*	1180 g	39,3%
totale - *total*	**3000 g**	**100%**

Step 01

Portare a bollore acqua, sale e burro.

Bring the water, salt and butter to the boil.

Step 02

Raggiunto il bollore togliere dalla fonte di calore ed aggiungere il mix debole, la farina di riso, la farina di soia degrassata.

Once boiled remove from the heat source and add the weak mix, rice flour, flour degrassed soy.

Step 03

Rimettere sulla fonte di calore e cuocere per pochi minuti per reidratare al meglio gli idrocolloidi.

Put back on the heat source and cook for a few minutes to rehydrate hydrocolloids.

Step 04

Togliere dalla fonte di calore e travasare in un contenitore largo e basso per raffreddare il prodotto fino alla temperatura di 60°C.

Remove from the heat source and transfer to a wide and low container to cool the product up at a temperature of 60°C.

Step 05

Inserire il polentino all'interno del cutter. Aggiungere la seconda parte di burro anidro ed una parte di uova. Azionare il macchinario e lavorare fino ad ottenere un'emulsione corretta. Aggiungere a filo le restanti uova.

Insert the rough mass inside the cutter. Add the second part of anhydrous butter and a part of eggs. Operate the machine and work until a correct emulsion is obtained. Add the remaining eggs in a flush.

Step 06

Verificare che la massa risulti lucente e fluida e procedere con il dressaggio diretto in piastra con sac à poche.

Verify that the mass is shiny and fluid and proceed with direct dressing with a disposable piping bag.

CATCHOUX2022

Pavoni Italia S.p.a.

Via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio (BG) - Italia
T. +39 035 4934111 - **F.** +39 035 4948200
info@pavonitalia.com - **www.pavonitalia.com**

TÜVRheinland CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9105056998