

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETTES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 1 : la pesée des différentes farines



Pesez chacune des farines une à une à l'aide d'une balance. Sur l'image de gauche, de la farine "classique". Sur l'image de droite, un additif, du Robin Red, qui peut être mélangé avec les farines étant donné que c'est un additif en poudre

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 2 : Le mélange des différentes farines



Une fois toutes les farines pesées, mélangez les en les brassant. Pour être certain d'obtenir une fine granulométrie, vous pouvez les tamiser.

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 3 : Cassage d'oeufs



Dans un autre récipient, cassez tous les œufs et battez les à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet (en général, 10 œufs sont nécessaires par kilo de mix)

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETTES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 4 : ajout des additifs



Une fois les œufs battus, ajoutez les différents additifs, puis mélangez de nouveau

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 5 : le mélange œufs/additifs et farines



Ajoutez la farine petit à petit au mélange d'œufs et d'additifs jusqu'à l'obtention d'une pâte ni trop molle (qui colle aux doigts), ni trop dure (difficilement travaillable)

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E l p a s à p a s . . .

Etape 6 : les boudins



Avec la pâte obtenue, calibrez des
boudins du diamètre et de la longueur de
votre pistolet, mais de façon à ce qu'ils
rentrent aisément

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETTES EN PHOTOS...

E l p a s à p a s . . .

Etape 7 : Chargez le pistolet

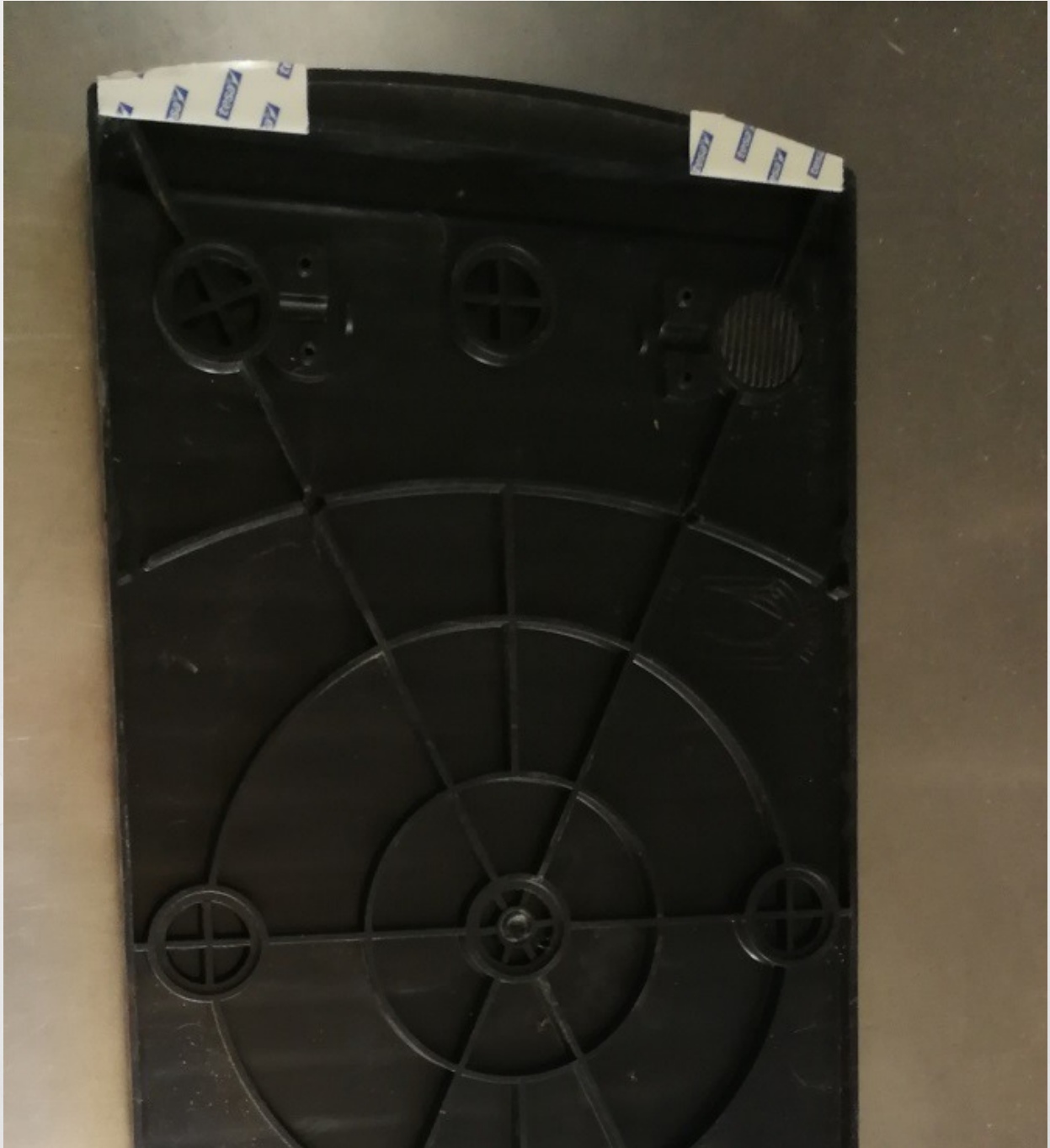


Mettez un boudin dans le pistolet

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETTES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 8 : Fixez la table

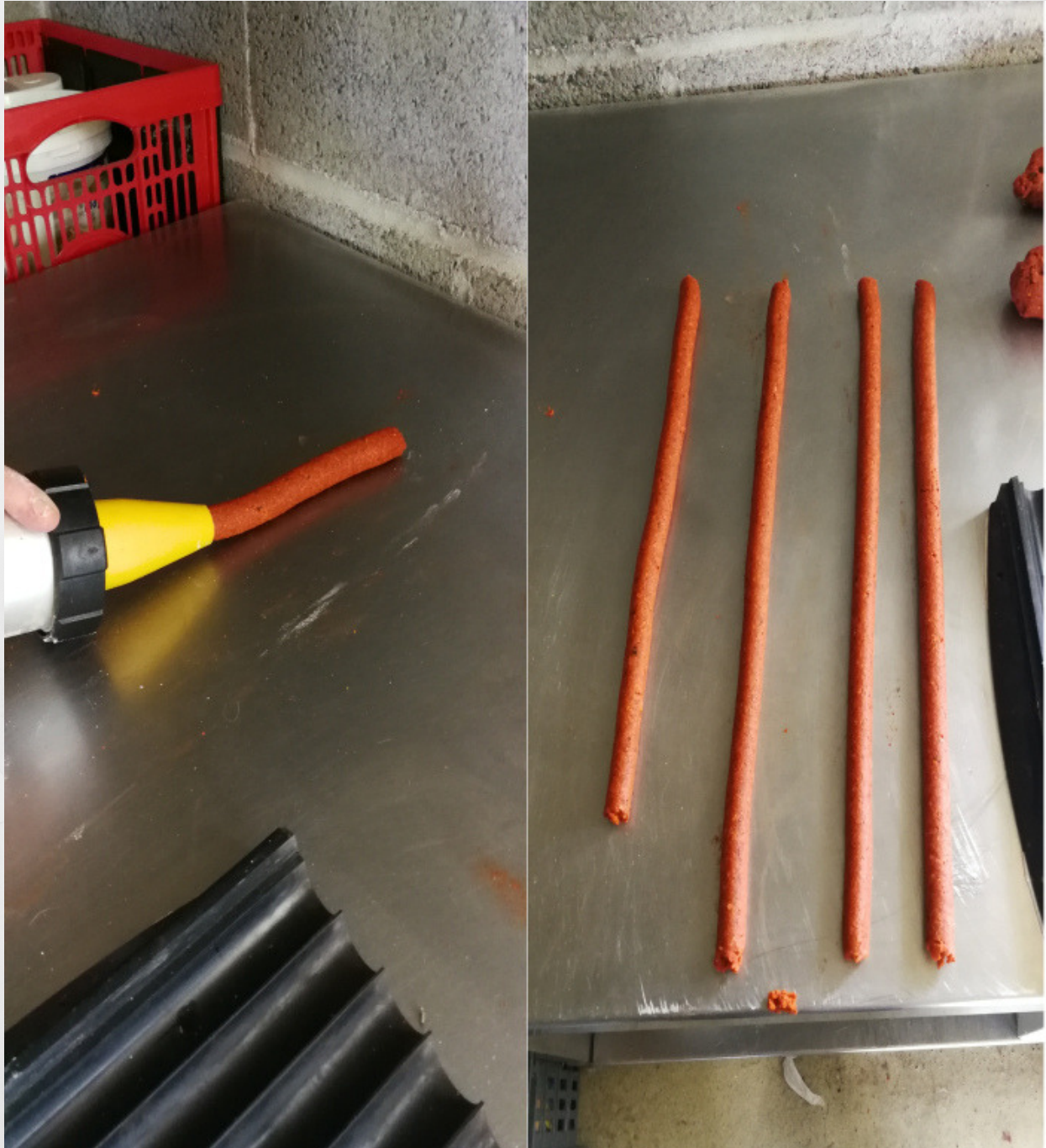


Pour un meilleur confort de roulage, vous pouvez fixer la table grâce à du ruban adhésif double face (ou vous pouvez la fixer directement sur une table grâce à des vis)

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 9 : Réalisez les boudins grâce au pistolet



Sortez plusieurs boudins au diamètre voulu grâce au pistolet. (Attention, au sortir de la buse, la pâte peut s'élargir d'un ou deux mm. Faites quelques tests avant de ne couper trop la buse)

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 10 : Roulez les bouillettes grâce à la table



Placez un boudin (ou deux) sur la table
et roulez les bouillettes grâce à l'autre
partie (trois ou quatre va et viens
suffisent)

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 11 : évacuation des bouillettes



Une fois roulé, on obtient donc des bouillettes crues. Pour ne pas les abîmer, il est préférable de les évacuer avec une brosse. Pour éviter qu'elles ne se collent entre elles, on peut saupoudrer de farine les bouillettes

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 12 : la cuisson



Plongez les bouillottes dans de l'eau bouillante. Lorsqu'elles sont toutes à la surface, elles sont cuites. Bien sûr, vous pouvez les laisser un peu plus longtemps pour obtenir des bouillottes plus fermes

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 13 : retirer les bouillettes de l'eau bouillante



Il suffit ensuite de les retirer avec un
écumoire

LES ÉTAPES DE RÉALISATION DES BOUILLETES EN PHOTOS...

E t p a s à p a s . . .

Etape 14 : le séchage



La dernière étape consiste à laisser sécher les bouillottes sur un séchoir. Préférez un endroit sec et aéré, mais ne les laissez pas à l'extérieur, le soleil provoquerait des craquèlements

Bonne Pêche 😊