

Comment bien utiliser une poche à douille

il vous faut :



Durée : 22 min.

- Les douilles

Qui dit "poche" dit aussi "douilles", vous en trouverez de toutes sortes, et de tous diamètres dans les magasins spécialisés, soit à l'unité, soit en assortiments. Il en existe deux grands types :

1°) Les douilles métalliques, un peu désuètes maintenant et qui ont le principal défaut de finir par rouiller à la longue.

- 2°) Les douilles en polycarbonates, un plastique très dur, un peu plus chères, mais bien plus faciles d'entretien.

- La poche

Vous trouverez chez les commerçants spécialisés des poches à douille à usage unique, ne vous inquiétez par du nombre (paquet de 100 généralement), vous en aurez bien l'usage au fil du temps.

- Vous pouvez bien sur également utiliser une poche à douille lavable et réutilisable (plus économique et écologique).

- Si c'est une poche jetable, ou une réutilisable neuve, coupez au ciseaux le bout pointu de la poche, à environ 3 cm de la pointe.

- Glissez votre main dedans pour écarter un peu les bords.

- Enfilez la douille choisie dans la poche et poussez là bien au fond, jusqu'à ce qu'elle soit bien bloquée (bonne étanchéité).

- Mettez votre main comme si vous teniez une canette (votre pouce et votre index semblent former un "C"), mettez la poche dans le creux ainsi formé, et repliez le coté large vers le coté pointu, sur votre main.

Ceci est fait pour dégager au maximum "l'entrée" de la poche et faciliter son remplissage avec la préparation.

- Si votre préparation est plutôt liquide que ferme, voici une astuce : repliez la douille sur elle même, et maintenez là avec un élastique le temps du remplissage.

- Mettez la poche dans votre main à nouveau en "C", et remplissez avec la préparation, ici des macarons à l'abricot.

- Autre astuce, si vous avez besoin de vos deux mains pour remplir la poche, posez la dans un récipient à bord haut comme un vase, ou un verre doseur.

- Une fois toute la préparation dans la poche, refermez le coté large en essayant de mettre le moins d'air possible.

Tournez le fond de la poche sur lui même pour tasser le contenu, et formez ainsi la queue de la poche.

- Si vous avez opté pour le coup de l'élastique (préparation plutôt liquide), mettez la poche pointe en haut et retirez cet élastique.

Finissez de tourner la queue pour que la préparation soit arrivé à ras bord de la douille, prête à sortir.

- Basculez la poche dans l'autre sens, et commencez à remplir ou à étaler. Le bon geste c'est : Appuyer légèrement sur le fond de la poche pour faire sortir la quantité de préparation voulue. Donner un petit basculement sec vers l'avant au niveau de la douille pour arrêter la descente de la préparation, et passer au "tas" suivant.

- Pour finir, si vous avez utilisé une poche à douille réutilisable, je vous conseille de la poser sur une bouteille pour la faire sécher plus rapidement après l'avoir lavée.