

CHOU

Vanille Tahitensis & Noisette du Piémont

LES PRODUITS STARS :



Crème Pâtissière
à chaud Super ancel



Extrait de Vanille
Tahitensis avec
grains Sébalcé



Pure Pâte de
Noisette du Piémont
Sébalcé

Pour 20 choux



Jouez avec les appellations !

RÉALISATION

Pâte à choux

- 330 g d'eau
- 330 g de lait
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 330 g de beurre
- 330 g de farine
- 650 g d'œufs

Dans une casserole, chauffer à feu moyen l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. A ébullition, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. A l'aide d'une spatule, mélanger vivement. Remettre le tout sur le feu pour dessécher la pâte sans arrêter de mélanger. Dans la cuve du batteur, munie de la feuille, verser cette pâte puis mélanger jusqu'à refroidir la pâte en dessous de 40°C. Ajouter les œufs un par un, en laissant la pâte l'absorber à chaque fois. Débarrasser et laisser reposer au frais, au minimum 2 heures, et idéalement une nuit. A l'aide d'une poche à douille unie, dresser 20 choux, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 10 min à 190°C, puis baisser le four à 160°C et continuer la cuisson au minimum 15 min. Débarrasser les choux sur une grille. Laisser refroidir.

Crème pâtissière à la noisette du Piémont

- 80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 1 L de lait
- 100 g de sucre
- 50 g d'œufs
- 130 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis, après la cuisson, incorporer la pure pâte de noisette du Piémont. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

Crème pâtissière à la vanille Tahitensis

- 20 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
- 25 cl de lait
- 25 g d'œufs
- 35 g de sucre
- 5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé
- 3 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis ajouter l'extrait de vanille. A l'aide d'un fouet, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée, en fouettant vivement.

Crème diplomate à la vanille Tahitensis

- 350 g de Crème Pâtissière à la vanille Tahitensis
- 350 g de crème fouettée

Lisser la crème pâtissière puis incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée.

Glaçage façon rocher chocolat au lait

- 150 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage rocher chocolat au lait au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

MONTAGE ET FINITION

Couper les couvercles des choux à 1/3 du haut. Les poser sur une grille au-dessus d'un bac propre. Appliquer le glaçage façon rocher chocolat au lait sur les couvercles des choux. A l'aide d'une poche à douille unie, insérer la crème pâtissière à la noisette du Piémont à l'intérieur des choux. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, insérer la crème diplomate à la vanille Tahitensis sur la crème pâtissière à la noisette du Piémont. Disposer les couvercles sur chaque chou. Poser le chou sur l'assiette. Décorez l'assiette selon votre choix.

Réalisez également cette recette :

En format mini pour
les cafés gourmands

