



3 p'tits Choux !

Difficulté : 



I-Craquelin (Pour 80-100 craquelins)

- 160 g de beurre pommade
 - 200 g de farine tamisée
 - 200 g de cassonade
 - 2 pincées de fleur de sel
1. Dans un robot avec le fouet plat, mélanger la farine, la cassonade et la fleur de sel.
 2. Ajouter le beurre pommade et pétrir quelques minutes à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène.



3. Diviser la pâte en 3 pâtons de 180g. Ajouter pour chaque pâton : 2 g de poudre de cacao ; 1-2g de graines de vanille (Vahiné) ; 13g de pralin.
4. Étaler finement la pâte entre 2 feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur.
5. A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser des ronds de 3-4 cm de diamètre.
6. Mettre quelques minutes au réfrigérateur pour faire durcir la pâte.
7. Quand la pâte est prise, démouler les cercles et les réserver au frais avant utilisation.



II-Pâte à choux (Pour 14 rangs de 3 choux)

- 250 g d'eau
 - 4 g de sucre
 - 4g sel
 - 120 g de beurre doux pommadé
 - 160g farine tamisée T45
 - 250 g d'œufs entiers battus
1. Chauffer le four à **250° chaleur statique**.
 2. Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
 3. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine tamisée. Mélanger avec une spatule en bois.
 4. Remettre sur feu doux et dessécher la pâte en remuant à la spatule environ 2 min. (Jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole)



5. Mettre le pâton dans le robot muni du fouet plat, faire tourner à vitesse lente quelques minutes pour le refroidir.
6. Incorporer les œufs petit à petit à vitesse moyenne (Attendre que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout d'œuf)
7. Arrêter de mélanger quand elle a un aspect satiné. Le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.



Cuisson



1. Dresser en ligne 3 choux de 4 cm de diamètre (utiliser le modèle de gabarit en pièce jointe) à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée sur une feuille de papier sulfurisé et sur plaque pleine.

(Penser à dessiner un gabarit pour le placement des choux sur le papier cuisson et le retourner avant de poser les choux dessus)



2. Déposer un disque de craquelin de différente couleur sur chaque chou.



3. Mettre la plaque **10 min four éteint, puis 25min à 160°C.** (*Ne surtout pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson*)
4. Laisser refroidir à T°C ambiante.





III-Crème pâtissière vanille

- 8 jaunes d'œufs
 - 200 g de sucre
 - 40 g de farine tamisée
 - 40 g de fécule de maïs tamisée
 - 1L de lait
 - 1 Gousse de vanille fendue
1. Blanchir les jaunes d'œufs avec sucre dans un cul de poule.
 2. Ajouter la farine et la fécule de maïs.
 3. Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée.
 4. Verser la moitié du lait chaud dans le contenu du cul de poule puis reverser le tout dans la casserole.
 5. Faire épaisir sur le feu doux sans cesser de remuer. (Quand le mélange épaisit, les fines bulles en surfaces disparaissent)
 6. Débarrasser dans un contenant, filmer au contact et laisser refroidir à T°C ambiante.
 7. Réserver au frais.
 8. Détendre la crème au fouet pour obtenir une texture lisse avant utilisation.
 9. **Mettre de côté 500g de crème pour la mousseline praliné.**
 10. Mettre le reste dans une poche munie d'une douille. Réserver au frais.





IV-Crème mousseline au praliné

- 500g de crème pâtissière
- 120g de beurre pommade
- 150g de praliné

Conseil : La crème pâtissière doit être froide et le beurre pommade tiède pour faciliter le crémage.

1. Dans le bol du robot, crémer **au fouet** le beurre, puis ajouter le praliné. Incorporer petit à petit la crème pâtissière lissée et laisser monter. (Attendre que la crème soit bien homogène avant chaque ajout de crème pâtissière)
2. Mettre dans une poche avec une douille et réserver au réfrigérateur.



V-Insert praliné

- 50g de praliné
- 17g de crème fleurette entière très froide

1. Émulsionner au fouet en versant progressivement la crème sur le praliné.
2. Mettre dans une poche et réserver au réfrigérateur.



VI-Noisettes caramélisées

- Noisettes décortiquées
 - 20g d'eau
 - 83g de sucre
 - 16g de sirop de glucose
1. Préparer un récipient d'eau froide.
 2. Piquer chaque noisette avec un cure-dent.
 3. Peser dans une casserole l'eau en 1^{er} puis le sucre. Porter à ébullition.
 4. Ajouter le sirop de glucose et cuire jusqu'à 165°C (**Ne pas mélanger**)
 5. A 165°C, tremper le fond de la casserole dans le récipient d'eau froide pour stopper la cuisson.
 6. Tremper une par une les noisettes dans la casserole et les enrober de caramel.
 7. Laisser durcir sur du papier de cuisson.



VII-Mousse chocolat

- 150g de chocolat noir 50%
 - 270g de crème entière 35% très froide
 - 20g sucre semoule
 - 1 c à s d'eau
 - 2 jaunes d'œufs
1. Faire fondre le chocolat au bain marie (Obtenir un chocolat lisse)
 2. Monter la crème entière au fouet. Réserver au frais.
 3. Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau pour faire un sirop. Retirer à la 1^{ere} ébullition.
 4. Verser les jaunes dans un grand cul de poule. Fouetter pour casser les jaunes.



5. Verser progressivement le sirop sur les jaunes en remuant énergiquement avec un fouet. (Faire attention à ne pas cuire les jaunes)
6. Ajouter le chocolat fondu en fouettant énergiquement.
7. Sortir la crème du réfrigérateur.
8. Mettre une grosse cuillère de crème dans le mélange de chocolat pour détendre au fouet.
9. Ajouter progressivement toute la crème au mélange toujours en fouettant énergiquement.
10. Mettre dans une poche et réserver au frais.



Dressage

Couper les choux à l'horizontale avec un couteau scie.

Pocher les différentes crèmes dans chaque chou :

Crème vanille; mousseline praline + noisette caramélisée + insert praline ; mousse chocolat.

