

Par Jonathan Mougel – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 18 choux de 60 mm de diamètre (cuits)

Moules spécifiques : Moules Minis Stones Silikomart®



## INGREDIENTS

## EN G

## MODE D'EMPLOI

### Sablé cacao (18 fonds de 55 mm de diamètre)

Beurre frais	100
Sucre glace	40
Farine	130
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>15</b>
Œufs	15
Fleur de sel	1

Mélanger tous les ingrédients en même temps.  
Étaler en cadre de 2 mm d'épaisseur.  
Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.  
Détailler des cercles d'un diamètre de 65 mm.  
Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.

### Pâte à choux

Lait	210
Beurre	80
Sel	3
Sucre	3
Farine	90
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>25</b>
Œufs	210

Chauffer le lait, le beurre, le sel et le sucre.  
Après la première ébullition, ajouter hors du feu la farine et le cacao en poudre pour réaliser un empois d'amidon.  
Bien dessécher la pâte à choux avant de l'hydrater avec les œufs à l'aide de la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse au batteur.  
Dresser des boules de pâte à choux de 40 mm de diamètre sur Airmat.  
Cuire au four ventilé à 165°C pendant 25 minutes.

## Crumble au cacao

Beurre	50
Sucre cassonade	67.5
Farine	55
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>11</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à la feuille en 1<sup>ère</sup> vitesse.

Abaisser entre deux feuilles guitares à 1,5 mm et bloquer au surgélateur.

Détailler des disques de 40 mm puis les apposer sur la pâte à choux cacao.

## Croustillant Noisette (12 g / choux)

<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>37.5</b>
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	<b>60</b>
<b>Noisettes Entières PatisFrance torréfiées</b>	<b>75</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>33</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1 pc</b>
Miel	12

Faire fondre la couverture, incorporer le miel.

Ajouter le Pralirex et la vanille gousse grattée.

Ajouter les noisettes torréfiées concassées puis le Crousticrep.

Percer les choux par dessous et incorporer

## Crèmeux Papouasie-Nouvelle Guinée (38 g / choux)

Lait	198
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>198</b>
Sucre inverti	38
Jaunes d'œufs	72
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace</b>	<b>108</b>
<b>Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>72</b>

Pasteuriser le lait, la crème, le sucre inverti et les jaunes d'œufs à 85°C.

Verser la crème anglaise sur les couvertures.

Mixer.

Réserver pendant 12 heures à 4°C.

## Mousse Praliné (17 g / par moules Mini Stones)

Lait	42
<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>10</b>
Gélatine	3
Eau d'hydratation	18
<b>Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance</b>	<b>100</b>
<b>Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>160</b>

Chauffer le lait et la crème à 60°C.

Incorporer la masse de gélatine fondue.

Ajouter sur le praliné puis créer une émulsion à l'aide d'un mixer plongeant.

A 25°C, ajouter la crème préalablement montée soyeuse.

Mouler la mousse dans les moules puis surgeler.

## Glaçage cacao

Eau	260
Sucre	620
Crème	460
<b>Sirop de glucose PatisFrance</b>	<b>230</b>
Sucre inversi	70
<b>Belcolade Cacao poudre</b>	<b>160</b>
Gélatine en poudre	25
Eau	150

Cuire le sucre et l'eau à 120°C.

Ajouter la crème et le glucose chaud puis portez à ébullition.

Ajouter le sucre inversi et le cacao.

Mixer puis reportez à ébullition.

Laisser tomber en température à 60°C et incorporer la gélatine fondue.

Mixer à nouveau puis réserver.

Utilisation à 35°C.

## Montage et finitions :

Mouler 17 g de mousse praliné dans les petits moules stones et surgeler.

Perforer les dessus des choux avec une douille cannulée.

Insérer 12 g de croustillant dans le fond du chou puis dresser 38 g de crémeux chocolat.

Déposer le chou sur le sablé cacao.

Tempérer du chocolat **Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace** puis l'abaisser entre deux feuille guitares. Détailler des disques de 40 mm de diamètre.

Glacer les petits galets stones puis les déposer sur un disque de couverture.

Déposer sur le chou puis décorer avec quelques peaux de noisettes.

## Schéma de montage :

