

## Chou Crème Légère et Fraise

Recette



Par Gregory Geffard

Pour environ 50 choux

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte à choux</b>		
Lait	250	Réaliser une pâte à choux traditionnelle. Dresser des choux de taille moyenne. Cuire au four à sole à 190°C pendant environ 30 minutes.
Eau	250	
Beurre	200	
Sel	10	
Sucre	10	
Farine	300	
Œufs	500	
<b>Crumble noisette</b>		
Beurre frais	190	Pétrir tous les ingrédients ensemble puis étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare. Réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.
Sucre cassonade	230	
Farine	165	
<b>Crème légère vanille</b>		
Eau froide	500	Monter tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 3 minutes.
Lait	500	
<b>Crème Légère PatisFrance</b>	450	
<b>Confit fraise</b>		
<b>Starfruit Fraise PatisFrance</b>	500	Chauffer le Starfruit avec le glucose à 50°C puis ajouter le mélange sucre/pectine. Porter à ébullition pendant 2 minutes et ajouter le Classic fraise. Verser sur un <i>Silpat</i> et réserver.
Glucose	100	
Sucre	100	
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	15	
<b>Puratos Classic fraise</b>	10	

## Montage et Finitions :

- Couper le dessus des choux.
- Garnir avec un peu de crème légère.
- Pocher un insert de confit fraise au cœur du chou.
- Pocher ensuite une spirale de crème légère.
- Refermer avec le chapeau du chou.
- Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.