



Par Gregory Geffard

Pour environ 30 choux

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte à choux		
Lait	250	Réaliser une pâte à choux traditionnelle.
Eau	250	
Beurre	200	Dresser des choux de tailles moyennes environ 55 mm et les recouvrir avec le croustillant cacao.
Sel	10	
Sucre	10	Cuire au four à sole à 160°C pendant environ 30 minutes.
Farine	300	
Œufs	500	
Croustillant cacao		
Beurre frais	100	Pétrir tous les ingrédients ensemble.
Sucre cassonade	130	
Farine	110	Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare. Réserver au frais puis détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	22	
Chantilly chocolat		
Patiscrem PatisFrance (1)	155	Faire bouillir la crème (1) et la trimoline, Verser sur le chocolat jusqu'à l'obtention d'une ganache.
Sucre inverti	40	
Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Bio Cacao-Trace	125	Incorporer ensuite petit à petit la crème froide (2).
Patiscrem PatisFrance (2)	350	
		Réserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Compotée d'agrumes

Puratos Topfil Agrumes 77%	1000
Zests d'oranges	3p
Oranges pressées	3p
Gelée Dessert PatisFrance	80

Mélanger les zests et les jus avec le Topfil.

Chauffer à 45°C et ajouter la gelée dessert.

Garnir avec 30 g de compotée les sphères en *Silicone* de 3 cm et surgeler.

Crème praliné

Crème pâtissière	400
Praliné à l'Ancienne 57% PatisFrance	120
Patiscrem PatisFrance montée	225

Mélanger le praliné avec la crème pâtissière.

Incorporer délicatement la crème montée.

Montage et finitions :

- Retourner les choux
- Garnir le chou avec +/- 20 g de crème praliné gentiment.
- Pocher 20 g de chantilly chocolat avec une douille unie.
- Insérer la sphère surgelée.
- Pocher la +/- 20 g crème pralinée sur le dessus.
- Décorer avec un rond en chocolat et quelques éclats de noisettes.