

Recette

Pop'Choux

Par Grégory Geffard • Quantité : environ 25 choux • Moule Silikomart SF243

SABLÉ SÉSAME

Beurre	300 g
Sucre semoule	160 g
Sel fin	4 g
Farine	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Œufs	50 g
Puratos Graines de sésame	40 g

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Étaler entre deux feuilles à 3 mm. Détailler des cercles de 6 cm de diamètre. Cuire sur Silpain® à 170°C pendant +/- 15 minutes.

PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Beurre	200 g
Sel fin	10 g
Sucre semoule	10 g
Farine	300 g
Œufs	500 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher la pâte sur le feu. Ajouter les œufs au batteur. Pocher des choux de 2 tailles différentes « style religieuse ».

CRUMBLE NOISETTE

Beurre frais	190 g
Sucre cassonade	230 g
Noisette Brute Poudre PatisFrance	70 g
Farine	165 g

Torréfier la poudre de noisette à 150°C pendant 10 minutes, puis pétrir tous les ingrédients ensemble. Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare avant de réserver au frais. Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux. Cuire à 180°C pendant +/- 25 minutes.

MOUSSE PRALI'POP

Lait	150 g
Gelée Dessert PatisFrance	28 g
Prali'Pop PatisFrance	225 g
Patiscrem PatisFrance montée	370 g

Chauffer le lait à 60°C puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le Prali'Pop et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée. Garnir les choux.

MOUSSE ABRICOT

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	70 g
Patiscrem PatisFrance montée	450 g

Chauffer la purée à 45°C puis ajouter la gelée dessert. Incorporer la crème montée. Mouler les moules silicones et surgeler

CONFIT ABRICOT

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Glucose	80 g
Sucre	120 g
Pectine NH	14 g

Chauffer le Starfruit avec le glucose à 50°C. Incorporer le mélange pectine/sucre puis porter à ébullition pendant 1 minute.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir les choux avec la mousse Prali'Pop.
- A l'aide d'une poche, garnir également avec un insert de confit abricot
- Glacer les galets de mousse abricot en orange
- Réaliser le montage en intercalant le galet entre deux choux
- Poser sur un sablé
- Saupoudrer avec du sucra-neige

