

Choux Verveine Ananas

Par Bertrand Balay • Quantité : environ 12 choux

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	115 g
Sel fin	4 g
Sucre semoule	3 g
Farine	150 g
Œufs	270 g

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher la pâte à choux sur Silpat®. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C, hourras fermés puis 40 minutes à 165°C, hourras ouverts.

CRAQUELIN

Beurre	125 g
Sucre roux	150 g
Farine pâtisseries PatisFrance	150 g

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre deux feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

CONFIT ANANAS-CITRON VERT

Starfruit Ananas PatisFrance	500 g
Zeste de citron vert	1 pièce et demie
Sucre	75 g
Pectine NH PatisFrance	8 g

Chauffer la purée de fruit et le zeste puis incorporer le mélange pectine/sucre. Cuire pendant 2 minutes et couler en demi-cadre préalablement filmé. Pocher 22 g de confit par chou.

CROUSTILLANT EXOTIQUE

Pralicrac Exotique PatisFrance QS
Réchauffer légèrement le Pralicrac au four à micro-ondes, puis l'étaler à 3 mm entre des règles. Réserver au frais et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

CHANTILLY VERVEINE

Verveine séchée	6 g
Patiscrem PatisFrance	430 g
Mascarpone	110 g
Sucre	60 g
Puratos Classic Vanille	20 g

Infuser à froid la verveine dans la crème pendant 24 heures. Chinoiser l'infusion et refaire le poids si besoin. Ajouter les autres ingrédients puis monter la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS

- Glacer le demi-cadre de confit ananas à l'aide du Puratos Miroir Glassage Neutre.
- Détailler les glaçages de vos choux et mixer l'ensemble des chutes de confit.
- Couper vos choux, puis dresser une très fine couche de chantilly.
- Coller le disque de croustillant exotique et dresser 22 g de confit dans chaque chou.
- Dresser une belle rosace de chantilly et refermer avec le chapeau.
- Déposer les glaçages et décorer avec une feuille de verveine.

Retrouvez toutes les autres références croustillantes de la gamme spécialités aux fruits secs PatisFrance.

Des produits aux textures inédites basés sur notre savoir-faire praliné.



Pralicrac Caramel au beurre salé



Pralicrac Pécan



Pralicrac Blanc



Pralicrac Pistache



Pralicrac Framboise



Pralicrac Noir



Pralicrac Chocolait



Pralifizz



Pralicrac Graines



Pralicrac Citron



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation