

Choux Verveine fruits des bois



Quantité : Pour 40 choux de 55 mm

Ingrédients	En g	Méthode
Pâte à choux		
Eau	195	Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser la farine, dessécher l'appareil.
Lait	195	
Beurre	172	Peser le tout et compléter avec de l'eau jusqu'à 812 g.
Sel	5	
Sucre	20	Ajouter petit à petit les œufs. Pocher des choux de 55 mm.
Farine	225	
Œufs	410	
Craquelin		
Beurre	100	Mélanger ensemble, étaler finement entre deux feuilles sulfurisées, surgeler et détailler à 55 mm. Déposer sur le chou avant cuisson.
Sucre	80	
Farine	110	
Sel	2	
Colorant rouge	QS	
Sablé vanille		
Farine	100	Mélanger le tout. Étaler à 2 mm et laisser prendre au froid. Détailer des sablés de 55 mm et cuire sur silpain 15 minutes à 160°C.
Beurre	80	
Sucre glace	110	
Sel	2	
Vanille gousses PatisFrance	QS	

Crème Verveine

Lait	510	Infuser le lait et la verveine pendant 5 minutes à chaud.
Verveine séchée	12	
Œufs entiers	192	Filtrer et repeser à 510 g, ajouter la vanille, le mélange de sucre et œufs et cuire à l'anglaise.
Jaunes d'œufs	153	
Sucre	165	Ajouter la masse gélatine et le beurre préalablement coupé en cubes et congelé.
Gélatine bœuf poudre	10	
PatisFrance		Mixer jusqu'à texture lisse puis stocker au froid.
Eau d'hydratation	60	
Beurre	243	Ajouter la crème montée une fois l'appareil bien froid.
Vanille gousses PatisFrance	2 pc	
Crème montée	385	

Chantilly vanille

Crème	113	Chauffer la 1 ^{ère} partie de crème pour faire fondre la gélatine, ajouter le reste des ingrédients et mixer. Laisser prendre au froid.
Gélatine bœuf poudre	4.5	
PatisFrance		
Eau d'hydratation	27	
Crème	450	
Sucre glace	67	
Vanille gousses PatisFrance	2 pc	

Montage et finition :

- Cuire les choux pendant 45-50 minutes dans un four à sole à 170°C, ouras ouverts.
- Détendre la crème verveine puis ajouter la crème montée.
- Garnir les choux avec 35-40 g.
- Pocher à l'intérieur de la crème 15 g de **Puratos Topfil Fruits des bois** puis lisser.
- Poser le chou sur le sablé.
- Monter la chantilly et pocher à l'aide d'une grosse douille ou d'un emporte-pièce de 30 cm. Faire un dôme de 15 g de chantilly.
- Au préalable réaliser des décors en **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace** et déposer sur la chantilly puis ajouter un petit peu de poudre de vanille.