

ÉTOILE DE MER PRALINÉ

Par Grégory Geffard

SABLÉ AU SÉSAME

Beurre	300 g
Sucre semoule	160 g
Sel fin	6 g
Farine	480 g
Volcano PatisFrance	10 g
Œufs	50 g
Graines de sésame torréfiées	80 g
Gingembre en poudre	Q.S

Réaliser le sablé en mélangeant tous les ingrédients.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm puis détailler selon la forme souhaitée.

Cuire sur Silpain® à 170°C pendant 15 minutes environ.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Puratos Classic Vanille	10 g
Patiscrem PatisFrance montée	300 g

Mettre au batteur les 3 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes.

Incorporer ensuite la crème montée.

CRÈME LÉGÈRE AU PRALINÉ

Lait	250 g
Delicecrem PatisFrance	70 g
Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance	140 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g

Mettre au batteur les 2 premiers ingrédients avec le fouet pendant 4 minutes.

Ajouter le praliné.

Incorporer ensuite la crème montée.

PÂTE À CHOUX

Lait	500 g
Eau	500 g
Sel	20 g
Sucre	20 g
Beurre	400 g
Farine	600 g
Œufs	900 g

Faire bouillir les 5 premiers ingrédients.

Ajouter la farine pour réaliser la panade, puis dessécher.

Ajouter les œufs au fur et à mesure.

CRUMBLE NOISETTE

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

Pétrir tous les ingrédients ensemble.

Étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare puis réserver au frais.

Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant 25 minutes environ.

MONTAGE ET FINITIONS

- Pocher la crème pralinée sur un sablé sésame puis recouvrir avec le second sablé
- Pocher ensuite la crème vanille.
- Garnir les choux avec de la crème praliné en insérant au cœur un peu de Praliné Amande-Noisette 55% Origine France PatisFrance.
- Disposer les choux sur l'étoile en saupoudrant de **Sucraneige PatisFrance**.



