

Mignardise Créative

COMPOSITION

- 1 – Pâte à choux
- 2 – Croustillant
- 3 – Crèmeux Chocolat
- 4 – Chantilly Vanille

Pâte à Choux

Ingrédients

Préparation pour choux Patis'Choux	1000 g
Eau	1270 g
Huile	185 g

30 g Méthode de travail

Mélanger à la feuille tous les ingrédients en vitesse lente 30 secondes puis en vitesse maximum pendant 4 minutes.

La pâte doit être lisse, brillante à une température entre 25 et 30°C. Si la pâte n'est pas lisse et en dessous de 25°C, remettre au batteur vitesse max jusqu'à atteindre les critères.

Filmer au contact, laisser reposer au frigo environ 15 min, la durée varie en fonction de la quantité de masse réalisée.

Dresser selon la forme souhaitée.

■ 190°C ■ 35 min ■ Four ventilé ■ Clé ouverte

Croustillant

Ingrédients

Beurre	100 g
Sucre roux	80 g
Farine Pâtissière	110 g
Fleur de sel	2 g

Méthode de travail

Mélanger ensemble, étaler finement entre deux feuilles sulfurisées, surgeler et détailler à 55mm.

Déposer sur le chou avant cuisson.

Crèmeux Chocolat

Ingrédients

Crème UHT Patiscrem	250 g
Lait	250 g
Jaunes d'Œufs	100 g
Sucre	40 g
Gélatine de Bœuf Poudre	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Vanille Gousse	1 Pc
Chocolat Origins Lait 39% PNG Cacao-Trace	165 g
Chocolat Origins Noir 73% PNG Cacao-Trace	61 g

Méthode de travail

Chauffer la crème, le lait et la vanille.

Ajouter les jaunes d'œufs blanchis et cuire à 85°C.

Ajouter la gélatine hydratée,

filtrer sur les chocolats et mixer.

Laisser cristalliser une nuit et ramollir à la maryse.

Chantilly Vanille

Ingrédients

Crème UHT Patiscrem (1)	113 g
Gélatine de Bœuf Poudre	4,5 g
Eau	27 g
Crème UHT Patiscrem (2)	450 g
Sucre Glace	67 g
Vanille Gousse	1 Pc

Méthode de travail

Chauffer la crème UHT (1) et la vanille.

Laisser infuser pendant 10 min.

Ajouter la gélatine préalablement hydratée et fondue.

Ajouter la crème UHT (2) et le sucre.

Mélanger et réserver au frais pendant 12h.

Monter la crème et pocher sur les choux.



MONTAGE

Une fois la pâte à choux cuite, laisser refroidir.

Garnir avec 30 g de crémeux chocolat et environ 15 g de caramel beurre salé.

Monter la chantilly et pocher environ 15 g à l'aide d'une grosse douille unie sur le dessus du chou.

Pocher du caramel sur le dessus de la chantilly.