



Pour environ 30 choux

Par Gregory Geffard

moule pavoni réf :

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte à choux		
Lait	250	Réaliser une pâte à choux traditionnelle.
Eau	250	
Beurre	200	Dresser des choux de tailles moyennes environ 55 mm et les recouvrir avec le croustillant (recette ci-dessous).
Sel	10	
Sucre	10	Cuire au four à sole à 160°C pendant environ 30 minutes.
Farine	300	
Œufs	500	
Croustillant		
Beurre frais	190	Pétrir tous les ingrédients ensemble puis les étaler à 2 mm au laminoir entre deux feuilles guitare.
Sucre cassonade	230	
Farine	130	Réserver au frais.
Amandes Poudre PatisFrance	70	Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

Crème vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	300
Sucre	40
Vanille en Gousse PatisFrance	1
Jaunes d'œufs	100
Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	450
Gelée Dessert PatisFrance	50
Patiscrem PatisFrance (2) montée	700

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la gelée dessert, verser sur le chocolat et mixer.

À 35°C, incorporer la crème montée (2).

Garnir un *flexipan* sphères de 4 cm (35 g par sphère).

Compotée de fraise, pêche, rhubarbe

Pêches fraîches	300
Rhubarbes	300
Fraises fraîches	400
Sucre	160
Pectine NH PatisFrance	25
Puratos Classic Fraise	10
Masse gélatine	50

Laver et découper les fruits.

Ajouter la moitié du sucre et mettre à compoter au bain-marie.

Ajouter le mélange sucre et pectine et porter à ébullition pendant 2 minutes.

Ajouter le Classic fraise et la masse gélatine.

Garnir un *flexipan* insert (35 g par insert) et surgeler.

Enrobage gourmand

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	300
Huile	1
Noisettes Hachées PatisFrance grillées	100
Vanille Poudre PatisFrance	450

Faire griller les noisettes.

Fondre le chocolat et l'huile, mélanger avec les autres ingrédients.

Utiliser à 35°C.

Montage et Finitions :

- Couper les dessus des choux et les enrober avec le glaçage gourmand.
- Garnir les choux avec 10 g de crème vanille.
- Déposer un insert de compotée surgelée au cœur des choux.
- Déposer ensuite une sphère de crème vanille.
- Décorer avec une lanière de rhubarbe et des tranches de fraise.