



Pour environ 30 choux

Par Gregory Geffard

moule pavoni réf :

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte à choux</b>		
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	
<b>Croustillant</b>		
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.
<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>70</b>	Détailler des cercles et les déposer sur la pâte à choux.

## Crème vanille

<b>Patiscrem PatisFrance (1)</b>	300
Sucre	40
<b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>	1
Jaunes d'œufs	100
<b>Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace</b>	450
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	50
<b>Patiscrem PatisFrance (2) montée</b>	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
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	25
<b>Puratos Classic Fraise</b>	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

<b>Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace</b>	300
Huile	1
<b>Noisettes Hachées PatisFrance grillées</b>	100
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	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.