

CHOU K'FE



En partenariat avec Trablit

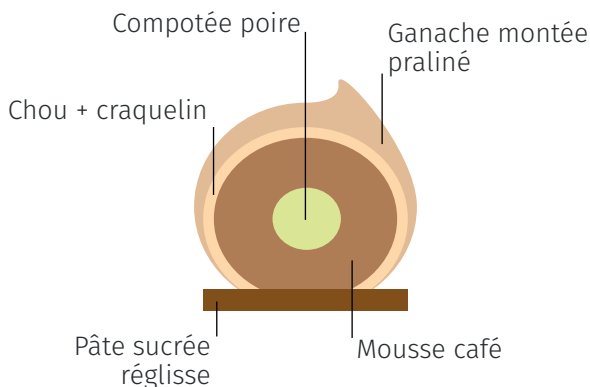


**HUGO ALESSIO**

Recette proposée par Hugo ALESSIO  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 20 choux

### CHOUX Ø 6 CM

- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- 6 g de sel
- 12 g de sucre
- 250 g de beurre DISGROUP
- 250 g de farine T55 DISGROUP
- 500 g d'oeuf entier liquide DISGROUP

Dans une casserole, faire bouillir ensemble le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 min dans la casserole avant de débarrasser dans une cuve. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque en déposant du craquelin. Cuire 35-40 min à 180°C.

### CRAQUELIN

- 200 g de beurre DISGROUP
- 250 g de sucre cassonade
- 250 g de farine T55 DISGROUP

Mélanger au batteur tous les ingrédients. Etaler entre 2 feuilles guitares et mettre au surgélateur. Détailler des disques de 6cm.

### PÂTE SUCRÉE RÉGLISSE

- 180 g de beurre DISGROUP pommade
- 3 g de sel
- 135 g de sucre glace
- 45 g de poudre d'amande blanche DISGROUP
- 75 g d'oeuf entier liquide DISGROUP T° ambiante

- 380 g de farine T55 DISGROUP
- 50 g de Joypaste Régilisse IRCA

Mélanger au batteur le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter progressivement les œufs et le Joypaste. Mettre la farine en 2 fois. Etaler à 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de 7 cm. Cuisson 160°C 10-12 minutes.

### COMPOTÉE DE POIRE - 40 G / CHOU

- 440 g de purée de poire DISGROUP
- 28 g de sucre
- 56 g de masse gélatine (9g de gélatine 200 bloom + 48 g d'eau)
- 15 g de jus de citron DISGROUP
- 300 g de cube de poire

Chauffer la moitié de la purée avec le sucre. Ajouter la gélatine pour la faire fondre puis le jus de citron et les cubes de poire.

### MOUSSE CAFÉ - 20 G / CHOU

- 60 g de crème liquide 35 % DISGROUP
- 20 g d'extrait de café TRABLIT
- 300 g de sirop glucose DISGROUP
- 35 g de masse gélatine
- 20 g de sucre
- 280 g de crème 35% DISGROUP montée

Chauffer la crème avec le sucre. Ajouter la masse gélatine pour la faire fondre. Incorporer l'extrait de café TRABLIT et la crème montée quand le mélange est à 30°C.

### GANACHE MONTÉE PRALINÉ

- 900 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de chocolat lait 38% Sinfonia IRCA
- 210 g de praliné granité IRCA
- 42 g de masse gélatine
- 150 g de crème liquide 35% DISGROUP froide

Chauffer la crème et verser sur le chocolat fondu et la masse gélatine. Ajouter ensuite la crème froide et le praliné granité. Foissonner au fouet le lendemain.

### MONTAGE

Garnir les choux de comptée de poire et de mousse café puis mettre au surgélateur. Une fois bien prit, piquer les choux par le bas et les tremper dans la ganache montée praliné en créant une pointe puis déposer sur le disque de pate sucrée réglisse. Glacer au pistolet à l'aide de nappage Covergel IRCA.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 3355



Réf. 1455

Réf. 8128



Réf. 1268



Réf. 2673



Réf. 6647



Réf. 4667



Réf. 4909



Réf. 650302



Réf. 2216



Réf. 5308