

Choux Gourmands

RECETTE POUR 48 GROS CHOUX

PÂTE À CHOUX

- 250 g Eau
- 250 g Lait entier
- 250 g Beurre
- 6 g Sel
- 12 g Sucre
- 250 g Farine T45 DISGROUP
- 500 g Oeuf entier liquide DISGROUP

Dans une casserole porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine avant de dessécher sur le feu. Débarrasser dans une bassine puis incorporer progressivement les œufs. Dresser des choux de Ø 6 cm avec une douille de Ø 10 mm. Saupoudrer de sucre grain. Cuire à 170° durant 35 min.

GANACHE MONTÉE VANILLE CITRON

- 160 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 1 Zeste de citron vert
- 300 g ... Couv. Sinfonia blanc 33% IRCA
- 320 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Chauffer la crème avec le zeste de citron et la vanille. Verser sur la couverture blanche. Mixer puis ajouter la deuxième partie de crème. Mixer puis réserver 12 heures au réfrigérateur.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 750 g Lait entier
- 1,5 Gousse de vanille DISGROUP
- 175 g Jaune d'oeuf liquide DISGROUP
- 225 g Sucre
- 75 g Poudre à crème DISGROUP
- 75 g Beurre
- 625 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire bouillir le lait en infusant la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire la crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Travailler cette crème et ajouter la crème fouettée.

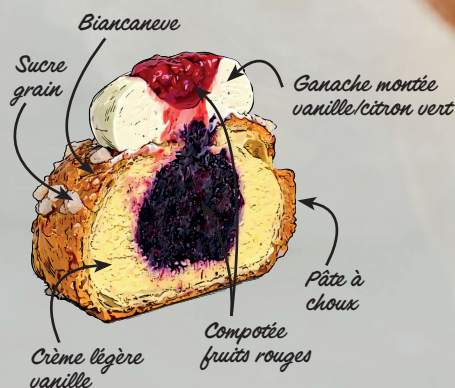
MONTAGE :

Percer sur le dessus chaque choux avec une petite douille cannelée. Garnir avec 40 g de crème légère vanille. Avec une poche et une petite douille unie, insérer 20 g de compotée fruits rouges. Saupoudrer chaque choux de Biancaneve. Dresser une boule de ganache montée de 10 g sur chaque choux. Creuser le dessus avec une cuillère à pomme parisienne avant de garnir légèrement de compotée additionnée de miroir neutre.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

- 400 g Purée de fruits des bois & fruits rouges sucrée 10% LE P'TIT BENOIT
- 320 g Fruits rouges LE P'TIT BENOIT
- 260 g Sucre
- 14 g Pectine NH DISGROUP

Chauffer à 70°C la purée avec les fruits rouges et la moitié du sucre. Mélanger l'autre moitié du sucre avec la pectine. Verser en pluie sur la purée puis porter à ébullition 5 min. Refroidir.



@Marc Hemery