

LES INDIVIDUELS

CHOUX 3 CHOCOLATS



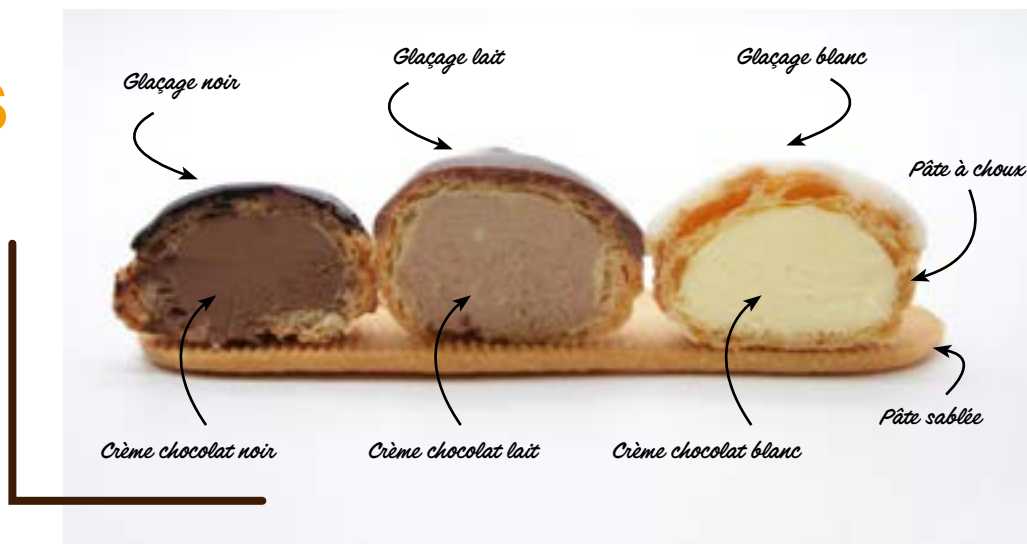
*De délicieux petits choux
aux crèmes pâtisseries 3 chocolats
sur un biscuit sablé croquant !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CHOUX 3 CHOCOLATS



@Marc Hemery



RECETTE POUR 90 PETITS GÂTEAUX DE 3 CHOUX

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE SABLÉE

- 300 g Beurre
- 375 g Sucre glace
- 5 g Sel
- 125 g Amande poudre blanche extra fine DISGROUP
- 500 g Farine T45 DISGROUP
- 100 g Œuf entier liquide DISGROUP

Travailler à la feuille au batteur le beurre et toutes les poudres. Lorsque tout est bien sablé, ajouter les œufs sans corser la pâte. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Étaler à 2,5 mm d'épaisseur et détailler des formes oblongues. Placer sur feuilles silicones perforées. Cuire 12 min à 160°C.

SABLAGES - CRUMBLE

- 200 g Beurre
- 250 g Sucre roux cassonade
- 250 g Farine T45 DISGROUP

Travailler le beurre ramolli avec le sucre et la farine. Débarrasser sur feuille et étaler finement. Faire prendre au froid avant de détailler des disques de la taille des petits choux.

PÂTE À CHOUX

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

MONTAGE DES CHOUX

Garnir 90 choux de chaque avec la crème pâtissière chocolat blanc, crème pâtissière chocolat lait, crème pâtissière chocolat noire. Glacer avec les glaçages respectifs (blanc, lait, noir). Placer les choux sur la découpe de pâte sablée.

Dans une casserole faire bouillir ensemble, le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine et dessécher 2 min dans la casserole avant de débarrasser dans une bassine. Sans cesser de remuer, incorporer progressivement les œufs. Dresser des petits choux et coller sur chaque un disque de sablage. Cuire 30 min à 170°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 250 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 1000 g Lait entier
- 260 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 160 g Sucre
- 100 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 100 g Beurre

Faire bouillir la crème et le lait, blanchir les jaunes avec le sucre puis la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière, ajouter le beurre puis refroidir.

AROMATISATIONS CHOCOLATS POUR CRÈME PÂTISSIÈRE

- 300 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 300 g Couverture chocolat blanche 40% Irca
- ou 300 g Couverture chocolat lait 38% Irca
- ou 300 g Couverture chocolat noir 64% Irca
- 600 g Crème pâtissière (ci-dessus)

Faire bouillir la crème et verser sur chaque chocolat. Aromatiser la crème pâtissière.

