

CHOUX CHOKO



1 CROUSTILLANT CACAO POUR CHOUX

65g Beurre
95g Cassonade
80g Farine
15g Cacao poudre

Mélanger le beurre pommade et les poudres sans émulsionner.

Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 2mm.

Détailler des disques de 5cm de diamètre.

2 PÂTE À CHOUX

55g Eau
55g Lait entier
2g Sucre semoule
2g Sel
50g Beurre
60g Farine
110g Œufs

Bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et dessécher 1min.

Débarrasser dans une cuve de batteur munie d'une feuille et laisser tourner 4 minutes.

Ajouter les œufs petit à petit.

Pocher des choux de 4cm de diamètre.

Déposer un croustillant pour pâte à choux.



RECETTE NOMBRE DE
PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ



3 CRÈMEUX ALLÉGÉ AU JIVARA THÉ EARL GREY

160g Lait entier
160g Crème liquide 35% UHT
75g Jaunes d'œufs
20g Sucre semoule
120g Couverture Jivara
15g Masse gélatine
12g Thé Earl Grey

Infuser la veille à froid, le lait, la crème et le thé. Chinoiser.

Chauffer le lait et la crème.

Mélanger ensemble les jaunes et le sucre.

Cuire le tout à 82°C.

Verser sur la couverture et la masse gélatine.

Mixer.

Réserver 12h au frigo.

4 MASSE GÉLATINE

3g Gélatine poudre
15g Eau

5 CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT

240g Crème liquide 35% UHT
25g Sucre cristal
50g Jaunes d'œufs
160g Couverture Caraïbe

Réaliser une crème anglaise.

Verser sur la couverture.

Mixer.

Réserver au frais.

6 CRÈME MASCARPONE CHOCOLAT

330g Mascarpone
470g Crème anglaise chocolat
120g Crème liquide 35% UHT

Monter tous les ingrédients ensemble jusqu'à consistance de la chantilly.

7 MONTAGE

Garnir les choux de crémeux.
Les poser retournés dans une assiette.

Pocher une rosace de crème mascarpone chocolat.

Parsemer de grué de cacao.