

Choux vanille



Pour 10 choux

La pâte à choux

Ingrédients

- 63 g d'eau
- 63 g de lait demi écrémé
- 55 g de beurre
- 125 gr d'œufs entiers
- 72 g de farine type 55
- 2,5 gr de sucre semoule
- 1 gr de sel fin

Déroulé

- Dans une casserole, verser le lait, l'eau, le sel et le sucre puis le beurre coupé en morceaux.
- Porter à ébullition, puis, hors du feu, verser la farine préalablement tamisée. A l'aide d'une spatule, mélanger pour qu'une pâte se forme.
- Remettre la casserole sur le feu (moyen) et mélanger entre 1 à 2 minutes, afin de dessécher la pâte.
- Une boule se détache bien des bords et il n'y a plus d'humidité qui s'évapore.
- Débarrasser dans la cuve de votre robot avec la feuille. Faites tourner en vitesse lente pour faire échapper la vapeur puis incorporer un à un les œufs entiers. Vous devez obtenir une pâte à choux souple et luisante.
- Sur du papier cuisson posé sur la plaque de votre four, pocher avec une douille unie (taille N° 16) des choux de 25 gr.
- Parsemer à la surface des choux du sucre grain, enlever le surplus en penchant la plaque.
- Faire cuire les choux à 170°C, pendant 20 à 25 mn environ puis à 150°C 10 à 15 mn
- A la fin de la cuisson, laissez refroidir les choux à température ambiante.

Choux vanille

Noisettes amandes caramélisées

Ingrédients

- 75 gr d'amande brutes
- 75 gr de noisette brute
- 100 gr de sucre semoule
- 25 gr d'eau
- Une noisette de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Déroulé

- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sucre.
- Quand la température atteint 118°, ajouter les noisettes et les amandes
- Enrober soigneusement les fruits secs avec ce sirop de sucre, puis faire cuire le tout pendant 30mn, sans jamais cesser de remuer à la cuillère en bois.
- Le sucre, qui blanchit quelques minutes après l'adjonction des fruits secs, va finir par caraméliser de toutes parts.
- A la fin de la cuisson, les fruits secs sont bien brillants et ont prit une jolie couleur auburn (blond foncé).
- Ajouter la noisette de beurre et la fleur de sel
- Verser vos fruits secs caramélisées sur une feuille de papier cuisson, puis les étaler pour que cela refroidisse plus rapidement

Crème vanille

Ingrédients

- 62 gr de lait ½ écrémé
- 1/4 gousses de vanille fendues en deux et grattées
- 10 gr de jaunes d'œufs
- 10 gr de sucre semoule
- 3 gr de fécule de maïs
- 3 gr de farine de blé, type 55
- 5 g de beurre bien froid en petits dés

Déroulé

- Dans une casserole, porter à frémissement, le lait avec la gousse de vanille coupées en deux et grattées. Laisser infuser Au moins 15min à couvert.
- Mélanger au fouet les jaunes et le sucre
- Ajouter le mélange de fécule de maïs et de farine de blé.
- Quand le lait à la vanille frémit, verser en 40% sur le mélange précédant, tout en fouettant vivement.
- Faire cuire la crème pendant 2 bonnes minutes à feu moyen
- Incorporer hors du feu le beurre congelé
- Verser la crème sur la plaque recouverte de papier film, l'étaler au maximum et la filmer bien au contact de la crème. Réserver au frais pendant 3h.
- Foisonner ensuite votre crème dans une cuve bien froide.

Choux vanille

Chantilly vanille

Ingrédients

- 160 gr de crème liquide
- 53 gr de mascarpone
- 16 gr de sucre semoule
- ½ gousse de vanille

Déroulé

- Montez une chantilly souple avec tous les ingrédients.

Montage

- Couper les choux en deux, ajouter 7 gr de crème vanille
- A l'aide d'une douille cannelé à 6 dents, pocher une rosasse de chantilly
- Décorer avec des noisettes amandes caramélisées
- Zester un peu de citron vert