

## Recettes pour 6 personnes

- Pâte à choux : 350g
- Crème fermière vanille: 300g
- Crème fermière caramel: 150g
- Amandes hachées caramélisées: PM
- Pistaches hachées: PM
- Pâte sablée caramel: 100g
- Crémeux caramel: 400g

## Matériel et décor

- Douille plastique diamètre 8mm
- Poche
- Nappage neutre (collage des fruits)

### Pâte à choux 1000g

- 175g de farine T55
- 145g de beurre
- 25g de poudre de lait
- 5g de sel fin
- 320g d'œuf
- 6g de sucre semoule
- 320g d'eau

Bouillir l'eau avec le sel et le beurre, à ébullition ajouter la poudre de lait et mélanger au fouet. Ajouter la farine et dessécher pendant 5 minutes. Débarrasser la pâte jusqu'à ce qu'elle soit tiède 53° et ajouter les œufs petit à petit. Dresser, avec une douille unie plastique 8mm, des choux de 5cm de diamètre. Cuisson: **Four à sol** à 170° (20 minutes oura fermé et 40 minutes oura ouvert) - **Four ventilé** à 270° oura fermé. Eteindre le four. Enfournier pendant 40 minutes. Rallumer à 175° pendant 25 minutes.

### Crème fermière Vanille 1000g

- 350g de mascarpone
- 120g de sucre semoule
- 505g de crème liquide
- 12g de vanille gousse

Mélanger à froid la veille la crème et la vanille gousse fendue et grattée. Le lendemain, chinoiser, ajouter le mascarpone, le sucre. Monter le tout ensemble. Pocher sur le chou.

### Crémeux caramel 1000g

- 235g de sucre semoule
- 390g de Crème Excellence<sup>(1)</sup>
- 3g de gousse de vanille
- 75g d'eau
- 85g de Crème Excellence<sup>(2)</sup>
- 6g de gélatine
- 40g de glucose
- 120g de jaunes d'œufs

Faire un caramel avec le sucre et l'eau ainsi que le glucose. Décuire avec la Crème Excellence<sup>(2)</sup>. Ajouter la Crème Excellence<sup>(1)</sup> et les gousses de vanille. Infuser 3 minutes. Mettre les jaunes d'œufs et cuire à 85°. Incorporer la gélatine préalablement trempée pendant 20 minutes dans l'eau froide. Chinoiser et mixer. Conserver au frais.

### Pâte sablée caramel 1000g

- 270g de farine 45
- 140g de beurre
- 330g de sucre<sup>(1)</sup>
- 60g d'œufs
- 180g de sucre semoule<sup>(2)</sup>
- 26g de baking

Cuire le sucre<sup>(1)</sup> au caramel, débarrasser, refroidir et mixer. Mélanger le sucre<sup>(2)</sup> et le beurre pommade. Ajouter les œufs petit à petit. Finir par la farine et le sucre caramélisé. Conserver au frais avant de l'étaler à 1,7mm. Cuire à 165°C pendant 12 minutes afin de conserver la couleur.

### Crème fermière caramel 1000g

- 260g de mascarpone
- 140g de sucre semoule
- 520g de Crème Excellence
- 75g de pâte de caramel

Mélanger la crème et la pâte de caramel, ajouter la mascarpone, le sucre. Laisser reposer 24h. Monter le tout ensemble. Pocher sur le chou.

### Montage et finition

Couper le haut du chou. Coller les amandes et pistaches sur le disque de pâte sablée caramel. Garnir avec un peu de crème fermière vanille et de crémeux caramel. Lisser le chou. Réaliser une première collerette de crème fermière vanille. Superposer une nouvelle collerette de crème fermière caramel. Finir par un tour de crème fermière vanille. Garnir l'intérieur des anneaux de crémeux caramel. Finir en posant dessus le disque de pâte sablée caramel.



# Choux croustillants, crème moelleuse au caramel et fruits secs

