

CHOUX CARAMEL AUX ECLATS DE BISCUITS DE REIMS

Pour 4 personnes

Fait le : novembre 2020

Par : Margaux Dew

Source recette : Mention Pâtisserie Dessert de Restaurant ADM - T Lenormand



1. CRAQUELIN VANILLE

75 g de beurre
93 g de sucre roux
93 g de farine
2 g de sucre vanillé

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Étaler entre deux feuilles puis congeler. Détailler à l'emporte pièces en fonction de la taille des choux.

2. PATE A CHOUX

250 g d'eau
100 g de beurre
3 g de sel
150 g de farine
4 à 5 œufs

Chauffer l'eau, le beurre en petite parcelles et le sel.

A ébullition, mettre la farine en une seule fois hors du feu et remuer vivement à la spatule. Dessécher sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Puis ajouter les œufs hors du feu petit à petit dans la pâte.

Le résultat doit être lisse et homogène et former un bec d'oiseau au bout de la spatule.

Coucher sur plaque à la taille souhaitée et poser un disque de craquelin vanille.

Cuire à 170/180°C.

Au 2/3 de la cuisson, ouvrir « l'oura » (trappe) du four pour que la vapeur puisse s'en aller.

Terminer la cuisson pour bien sécher les choux.

3. CARAMEL SEMI-LIQUIDE

280 g de sucre
250 g de crème
160 g de beurre

Réaliser un caramel : mélanger régulièrement le sucre (il doit passer de l'étape de poudre à sablé puis à liquide)

Mettre à chauffer en parallèle la crème avec le beurre

Décuire le caramel avec la crème et le beurre chaud, chinoiser

Refroidir à 32°C

4. CHANTILLY CARAMEL

500 g de fleurette
100 g de sucre
1 gousse de vanille
2 g de gélatine
1 g de sel

Chauffer 100 g de crème avec le sel et la gousse de vanille.

Cuire à sec, le sucre au caramel et décuire avec la crème chaude. Ajouter la gélatine et le reste de crème puis mettre au froid pendant 24 heures.

Monter au batteur.

5. BISCUITS DE REIMS

2 jaunes d'œufs
100 g de sucre vanillé
2 blancs d'œufs crus
90 g de farine
45 g de maïzena
5 g de levure
PM colorant rouge

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter ensuite 1 blanc d'œuf et continuer à battre pendant 2 minutes. Incorporer la pointe de colorant puis le second blanc et battre de nouveau pendant 2 minutes.

Tamiser la farine avec la maïzena et la levure sur le mélange œufs et sucre et mélanger avec une Maryse pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Garnir des moules en Flexipan légèrement beurrés.

Saupoudrer de sucre glace.

Cuire 10 minutes à 160°C

6. MONTAGE ET FINITION

Couper les choux en deux, puis garnir de chantilly caramel, de caramel semi-liquide.

