Chou Craquant
Pour !10 assiettes



1. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE***

   1 L d’eau froide (10°C maximum)
   140 g de **Pure Pâte de Noisette d’Italie Sébalcé**
   400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**

   Verser l’eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette et la préparation pour crème diplomate.
   À l’aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être
   réalisée juste avant son utilisation

2. ***QUENELLES ET INSERT AU CITRON***

   1 kg de **Garniture Citron ancel**

   Remplir les moules silicones (Silikomart réf : Quenelles 24) de garniture citron à la poche.
   Surgeler, démouler puis réserver au congélateur. Réserver le restant de garniture citron au frais

pour la réalisation de l’insert.

3. ***DÉCOR EN CHOCOLAT***

500 g de chocolat noir

Mettre au point le chocolat. Etaler le chocolat sur un rhodoïd puis détailler des têtes de lapin et laisser cristalliser
12 heures au frais.

4. ***PÂTE À CHOUX***

250 g d’eau
100 g de beurre
3 g de sel
3 g de sucre
150 g de farine
520 g d’œufs environ

Porter à ébullition l’eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer à la spatule la farine préalablement tamisée.
Dessécher la pâte pendant environ 1 minute à feu moyen en remuant constamment. Au batteur, à vitesse lente,
ajouter les œufs petit à petit.

5. ***CRAQUELIN***

200 g de beurre pommade
225 g de farine
225 g de cassonade

Au batteur, à l’aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Etaler la
pâte sur 1 mm d’épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 minutes au frais.

6. ***GLACE À LA NOISETTE D'ITALIE***

440 g de sucre
200 g de **Base Perfetta 100 cresco**
2000 g de lait entier

300 g de crème liquide 35% de M.G.
60 g de **Smuter Améliorant cresco**
260 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour Base Perfetta 100. Ajouter le lait, la crème liquide, l'améliorant et la
pâte de Noisette d'Italie puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange
homogène. Pasteuriser puis sangler la glace à la noisette.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Sur plaques légèrement graissées avec l**'Agent de Démoulage Ouragan ancel**, dresser des choux d'environ 5 cm de Ø. A l'aide d'un emporte-pièce uni de 5 cm de Ø, détailler des disques de craquelin puis les déposer sur les choux. Cuire environ 20 minutes à 180°C en four ventilé ou environ 30 minutes à 200°C en four à sole. Après refroidissement, couper le chapeau du chou et garnir de crème diplomate à la noisette puis enfoncer la poche de garniture citron pour réaliser un insert d'environ 20 grammes et dresser des pointes de crème diplomate à la noisette afin de recouvrir l'insert. Disposer sur le chou le décor en chocolat. Pour finir, poser le chou garni sur l'assiette, puis dresser des pointes de crème diplomate à la noisette d'Italie. Disposer une quenelle de garniture citron puis une quenelle de glace à la noisette d'Italie.