Choux Chocolat-Tonka
Pour !12 choux



1. ***PÂTE À CHOUX***

500 g d’eau
6 g de sucre
8 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d’œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 choux individuels sur une plaque légèrement graissée à l’Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire pendant environ 40 min à 180°C en four ventilé ou 45 min en four à sole, tirage ouvert.

2. ***CRÉMEUX CHOCOLAT TONKA***

200 g de Crémeux Chocolat ancel
1000 g de crème liquide à 35% M.G.
30 g d’Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et l'arôme. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange de crème bouillante et d'arôme puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. ***GLAÇAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Glacer les choux vides en les trempant à mi-hauteur dans le glaçage façon rocher chocolat à 40°C puis les laisser figer au réfrigérateur. Couper le dessus des choux à la limite du glaçage. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux chocolat tonka quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. A la poche à douille cannelée, garnir les choux de crémeux chocolat tonka puis les recouvrir avec les dessus des choux.