

Choux crumble Arabica
Pour 12 choux crumble



1. PÂTE À CHOUX

Prendre une pâte à choux assez ferme. Dresser à la poche à douille cannelée PF 20 des choux de 6 cm de Ø sur plaque avec une feuille Silpain®. Saupoudrer de sucre glace. Disposer sur chaque chou un disque de crumble puis saupoudrer de sucre glace. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 25 à 30 min oura ouvert.

2. CRUMBLE CHOCOLAT

170 g de beurre
85 g de cassonade
190 g de farine T55
30 g de cacao en poudre

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade, la poudre de cacao puis la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au frais 1 heure. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailer des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce unie de 6 cm de Ø.
Réservoir au frais.

3. CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ ARABICA

375 g de lait entier
34 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
80 g de jaunes d'oeufs
100 g de sucre
30 g de poudre à crème
30 g de beurre
450 g de crème liquide à 35% de M.G.

Réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, ajouter l'extrait de café et le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Passer au congélateur 15 à 20 min pour refroidir brutalement. Monter la crème liquide. Une fois refroidie, lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

4. MONTAGE ET FINITION

Percer les choux sur le dessous puis les garnir de crème diplomate au café. Déposer un disque de chocolat noir de 5 cm de Ø. Réaliser une rosace de crème diplomate au café sur un côté de ce disque. Placer un second disque de chocolat noir ajouré, Ø extérieur du disque ajouré 5 cm, Ø intérieur 3 cm, sur la rosace de manière à ce qu'il soit de biais.