Choux-trouilles Croqueuses
Pour !24 choux



1. ***CRAQUELIN ORANGE***

200 g de beurre pommade
240 g de farine
240 g de cassonade
QS **Colorant Rouge Sébalcé**
QS **Colorant Jaune Sébalcé**

Mélanger tous les ingrédients, sauf les colorants, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Ajouter les colorants pour obtenir une couleur orange.
Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur.

2. ***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 24 choux sur une plaque légèrement graissée à l’**Agent de démoulage Ouragan ancel**.
À l’emporte-pièce, détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur les choux. Cuire pendant 45 minutes à 180°C en four ventilé.

3. ***CRÈME DIPLOMATE NOISETTE***

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

Verser l’eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. A l’aide du fouet, mélanger 1 minute en 1ère vitesse, puis battre 4 minutes à grande vitesse. Incorporer la pâte de noisette à l’aide d’un fouet à main. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

4. ***COMPOTÉE D’ABRICOT***

700 g de **Fourrage Abricot Sélection ancel**

5. ***DÉCORS PÂTE D’AMANDES VERTE***

400 g de **Pâte d’Amandes Blanche 23% ancel**
QS **Colorant Vert Sébalcé**

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les choux en deux. Répartir le fourrage abricot dans le fond puis dresser la crème diplomate noisette à la poche munie de la douille unie. Réaliser des yeux et des dents en pâte à sucre puis décorer avec des tiges de citrouilles réalisées avec la pâte d’amandes verte.