Cœur de Chou
Pour environ !48 choux



1. ***PÂTE À CHOUX***

1 L d’eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
1000 g d’œufs environ

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

2. ***CRAQUELIN ROUGE***

300 g de beurre pommade
360 g de farine
360 g de cassonade
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Étaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

2 L de lait entier
160 à 200 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
200 g d'œufs
300 à 400 g de sucre

OU

800 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
2 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud :
Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

OU

Crème pâtissière à froid :
Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

4. ***FOURRAGE À LA FRAMBOISE***

1000 g de Fourrage Framboise ancel

5. ***MONTAGE ET FINITION***

A l'aide de l'agent de démoulage Ouragan ancel, graisser légèrement les plaques de cuisson. Dresser les choux en forme de cœur à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm. A l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur de taille légèrement inférieure à celle des choux, détailler des cœurs de craquelin rouge puis les déposer sur les choux. Cuire à 180°C environ 35 min en four ventilé ou 45 min en four à sole. Après refroidissement, piquer le fond des choux puis garnir chacun d'entre eux de 20 g de fourrage à la framboise. Garnir ensuite l'espace restant ce crème pâtissière.