Comme un Croquembouche
Pour !1 "présentoir" de 60 choux

1. ***CRUMBLE***

   130 g de beurre
   70 g de cassonade
   160 g de farine

   Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g d'eau
   500 g de lait
   450 g de beurre
   20 g de sel
   550 g de farine
   1000 g d'oeufs

Verser l'eau et le lait dans une casserole puis ajouter le beurre, le sel. Porter progressivement le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu puis incorporer la farine préalablement pesée et tamisée. Mélanger vivement l'ensemble à l'aide d'une spatule pour empêcher la formation de grumeaux. Remettre la pâte obtenue sur un petit feu puis la dessécher tout en remuant. Celle ci doit se détacher des parois de la casserole et ne plus coller à la spatule. Oter la casserole du feu et transvider dans la cuve d'un batteur. Ajouter les oeufs progressivement en veillant à bien les mélanger à la pâte avant chaque nouvel apport d'oeufs. La pâte à choux doit avoir une consistance souple et homogène et difficilement couler de la spatule. Elle doit former un bec. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie (10 mm de Ø), dresser des choux en forme de demi boules (2 cm de Ø environ) en veillant à les espacer et en les disposant en quinconce. Pulvériser de beurre fondu ou dorer les pièces au pinceau puis déposer un disque de crumble sur une vingtaine de choux. Enfourner à four doux (200°C) clef ouverte, porte du four entrouverte. Débarrasser sur une grille en fin de cuisson.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
150 g de jaunes d'oeufs
200 g de sucre
100 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé
100 g de beurre

Aromatisation :
3 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
50 g de Pure Pâte de Noisette d'Italie IGP Sébalcé
50 g de Pâte de Pistache Kerman cresco

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, puis la faire infuser dans le lait que l'on porte à ébullition. Verser les jaunes d'oeufs dans un cul-de-poule puis les mélanger au fouet. Ajouter un peu de lait chaud prélevé dans la casserole. Ajouter le sucre et la poudre à crème préalablement mélangés à sec pour éviter la formation de grumeaux dans l'appareil jaune-lait. Ajouter le lait bouillant, sans cesser de remuer puis transvaser le tout dans la casserole ayant servi à faire bouillir le lait. Remettre à feu doux et porter lentement à ébullition sans cesser de remuer puis ajouter le beurre. Verser la crème dans un candissoire, filmer au contact et réfrigérer. Lisser la crème puis la diviser en 3 et aromatiser chaque crème d'extrait de vanille, de pâte de noisette et de pâte de pistache.

4. ***GARNISSAGE DES CHOUX***

A l'aide d'un pique choux, percer délicatement les petits choux. Avec une poche munie d'une douille unie de 5 mm de Ø, garnir les choux au crumble de crème pâtissière à la noisette et les choux natures de crème pâtissière à la vanille et à la pistache.

5. ***SUCRE CARAMEL***

400 g d’eau
1000 g de sucre semoule
200 g de sirop de glucose

Dans une casserole en inox ou un poêlon en cuivre, porter à ébullition à feu doux l’eau et le sucre puis incorporer le sirop de glucose. Cuire à feu fort le sirop de sucre jusqu’à 160°C. Pour un glaçage parfait des petits choux à la vanille, tremper les choux dans le caramel et les retourner dans un flexipan demi sphère de 7 cm de Ø. Pour les choux à la pistache, tremper les choux caramélisés dans du sucre perle et des éclats de pistache. Le restant de caramel sera utilisé pour coller la pièce.

6. ***NOUGATINE OU CROQUANTE***

750 g de glucose
50 g d’eau
1000 g de sucre semoule
650 g d’amandes effilées ou hachées
50 g de beurre pasteurisé

Préparer tous les ingrédients et le matériel nécessaire à la réalisation de la nougatine : casserole inox ou en cuivre, spatule, plaque anti-adhérente, palette, couteau de tour, marbre, triangle. Dans une casserole, faire fondre à feu doux l’eau et glucose en remuant à l’aide d’une spatule. Celui-ci ne doit jamais bouillir. Ajouter progressivement le sucre semoule sans cesser de remuer jusqu’à l’obtention d’une couleur caramel. Retirer la casserole du feu puis incorporer le beurre et les amandes. Verser aussitôt la nougatine sur une plaque de four. Réserver à four doux à 140°C. Allonger au rouleau, puis détailler 1 disque de 30 cm de Ø, 2 disques de 20 cm de Ø, 2 disques de 16 cm de Ø, 2 disques de 12 cm de Ø, 1 anneau de 16 cm de Ø x 4,5 cm de haut, 1 anneau de 12 cm de Ø x 4,5 cm de haut, 1 anneau de 8 cm de Ø x 4,5 cm de haut. Après complet refroidissement, stocker dans un endroit sec.

7. ***PASTILLAGE POUR LA RÉALISATION DES LETTRES « JOYEUX ANNIVERSAIRE »***

1000 g de sucre glace
150 g de fécule
30 g de Gélatine Bovine en Poudre 200 bloom Sébalcé
150 g d’eau

Mélanger l’eau avec la gélatine puis faire fondre au micro-ondes. Faire reprendre la gélatine au réfrigérateur. Tamiser le sucre glace et la fécule puis verser dans la cuve d’un batteur. Incorporer le mélange eau – gélatine fondue. Pétrir l’ensemble à la feuille au batteur afin d’obtenir une pâte lisse et homogène. Envelopper le pastillage obtenu dans un film alimentaire.Allonger au laminoir en fleurant à la fécule, à l’épaisseur souhaitée. Déposer la pièce sur une planche en bois et détailler les lettres à l’aide d’un scalpel en les retournant au bout de 12 heures puis les stocker sur grille jusqu’à utilisation.

8. ***GLACE ROYALE***

100 g de blancs d’oeufs
500 g de sucre glace tamisé
QS de jus de citron

Au batteur, à l’aide du fouet, monter les blancs et le sucre glace tamisé jusqu’à l’obtention d’une meringue ferme puis ajouter le jus de citron pour accélérer le séchage. Stocker le récipient bien filmé pour éviter le croûtage.

9. ***MONTAGE ET DÉCOR***

Coller les disques et anneaux de nougatine pour faire un montage harmonieux et volumineux. Décorer le présentoir en nougatine de glace royale et ajouter les lettres « Joyeux Anniversaire » en pastillage. Disposer les choux.