Cookies à Croquer – Caramel au sel de Guérande et Vanille Tahitensis
Pour !12 Cookies à Croquer



1. ***PÂTE À COOKIES***

   250 g de Cookies ancel
   60 de beurre pommade
   50 g d'œuf
   60 g de pépites de chocolat

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Peser et façonner des boules de pâte à cookies de précisément 35 g chacune. A l'aide de l'agent de graissage et démoulage Ouragan ancel, graisser légèrement le moule. Placer une boule au fond de chaque moule, puis, à l'aide du pouce, former un trou bien centré. Enfoncer ensuite le moule intérieur (lui aussi légèrement graissé sur la partie extérieure) jusqu'à environ 1 cm du fond. Cuire en four ventilé à 170°C environ 10 min. Démouler tiède. Laisser refroidir le moule avant de renouveler l'opération.

2. ***CRAQUELIN***

   40 g de beurre pommade
   50 g de farine

50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

3. ***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 minute à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les œufs, petit à petit, au batteur à vitesse lente. Prélever environ 200 g de pâte à chou puis dresser des choux sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de graissage et démoulage Ouragan ancel. Détailler à l'emporte-pièce des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer sur le dessus. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

OPTION 1 :
1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
20 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

OPTION 2 :
400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Pour l'option 1 : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Après lissage, ajouter l'extrait de vanille Tahitensis.

Pour l'option 2 : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Ajouter l'extrait de vanille Tahitensis en fin de battage.

5. ***CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

300 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Au pinceau, badigeonner l’intérieur des cookies à croquer avec du chocolat noir fondu et laisser cristalliser. Garnir les choux craquelin ainsi que les cookies à mi-hauteur (environ 30 g) de crème pâtissière à la Vanille Tahitensis. Remplir les cookies à ras de crémeux caramel au sel de Guérande. Déposer les choux, préalablement saupoudrés de sucre glace.