Entremets Halloween – Fantômes Haaa-lloween
Pour !16 pièces



1. ***PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)***

   1 L d'eau
   12 g de sucre
   15 g de sel
   400 g de beurre
   600 g de farine
   800 à 1000 g d'oeufs

   Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser les choux d'environ 4,5 cm de Ø et 16 choux d'environ 2,5 cm de Ø sur une plaque graissée à l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé tirage ouvert ou environ 30 min à 200°C en four à sole tirage ouvert.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU 1 L D'EAU)***

   1L de lait entier
   80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
   100 g d'oeufs

200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 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 obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ DE NOIX DE PÉCAN***

800 g de crème pâtissière
150 g de praliné de noix de pécan

Incorporer le praliné dans la crème pâtissière.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

400 g de crème pâtissière
10 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé

Incorporer l'extrait de vanille Tahitensis dans la crème pâtissière

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Garnir les gros choux de crème pâtissière au praliné de noix de pécan. Garnir les petits choux de crème pâtissière à la vanille Tahitensis. Napper le dessus des choux avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel puis placer les petits choux sur les gros. Etaler la Pâte d'Amandes Blanche 23% ancel sur 2 mm d'épaisseur, détailler des disques de 14 cm de Ø puis draper les choux. Placer les fantômes environ 5 min au surgélateur puis appliquer le Spray Velours Blanc ancel à une distance d'environ 30 cm afin d'obtenir un effet velours optimal. Avec de la Pâte d'Amandes Blanche 23% ancel teintée de noir, réaliser les yeux et la bouche puis les coller avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel.