Le Chou Caramel Noisette
Pour !20 choux



1. ***CRAQUELIN***

   100 g de beurre pommade
   100 g de farine
   100 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis réfrigérer.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 ml 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 les choux individuels sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Détailler des disques de

craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 40 min à 180°C en four ventilé ou 45 min en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. ***CRÈME À LA NOISETTE***

400 g de crème pâtissière
50 g de Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé
150 g de crème fouettée

Incorporer la pâte de noisette à la crème pâtissière puis la crème fouettée.

5. ***DISQUE CHOCOLAT AU LAIT***

500 g de couverture lait tempérée

Etaler très finement la couverture sur une feuille de plastique guitare. Détailler des disques de 6 cm de ⌀ puis réserver.

6. ***INSERTS À LA NOISETTE***

200 g de Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé
30 g de sucre glace

Mélanger la pâte de noisette et le sucre glace puis mouler des mini-dômes de 2 cm de ⌀ puis surgeler.

7. ***CRÉMEUX CARAMEL***

100 g de **sucre**
1000 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
200 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d'eau. Décuire avec la crème, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

8. ***GLAÇAGE MIROIR À LA NOISETTE***

500 g de Glaçage Miroir à chaud Ivoire ancel
50 g de Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 45°C puis ajouter la pâte de noisette.

9. ***MONTAGE ET FINITION***

Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux caramel quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Démouler puis déposer les inserts à la noisette sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant suffisamment. A la poche munie d'une douille unie de 20 mm, dresser des pointes de crémeux caramel sur les inserts à la noisette puis surgeler. Glacer les pointes de crémeux caramel avec le glaçage miroir à la noisette à 30°C. Déposer les pointes sur les disques de chocolat au lait puis réserver au réfrigérateur. Couper le dessus des choux afin de réaliser une ouverture de 5 cm. Garnir les choux de crème à la noisette puis lisser à ras. Déposer les pointent de crémeux caramel sur les choux. Décorer de noisettes caramélisées.