Les choux caramel
Pour !24 choux



1. ***CRAQUELIN***

   200 g de beurre pommade
   240 g de farine
   240 g de cassonade

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

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g 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. Sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**, dresser les choux individuels. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire environ 45 minutes à 180°C.

3. ***CRÈME DIPLOMATE AU CARAMEL***

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
60 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**
1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l'arôme caramel et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le garnissage des choux.

4. ***MONTAGE & FINITION***

Couper les choux en deux, dresser la crème diplomate à la poche munie de la douille de votre choix puis décorer.