Les profiteroles à la Noisette d’Italie et à la citronnelle
Recettes pour !10 desserts



1. ***CRAQUELIN***

   100 g de beurre
   125 g de sucre cassonade
   125 g de farine T55
   0,5 g de **Poudre de Vanille épuisée Sébalcé**

   Au batteur, à l’aide de la feuille, mélanger le beurre mou et la cassonade. Ajouter la farine et la poudre de vanille tamisées puis mélanger. Diviser en pâtons de 250 g puis étaler le craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découper des disques de 3,5 cm de Ø.

2. ***PÂTE À CHOUX À LA VANILLE BOURBON***

   520 g de lait entier
   248 g de beurre
   12 g de sel
   12 g de sucre semoule
   376 g de farine T45
   632 g d’œufs entiers

10 g d'**Extrait de vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre, puis bien mélanger. Retirer la casserole du feu et ajouter la farine tamisée. Sécher sur le feu ce mélange pendant quelques minutes, puis le transvaser dans un batteur et mélanger à l'aide de la feuille, en deuxième vitesse. Verser lentement les œufs et l'extrait de vanille.

Pocher les choux à l'intérieur de dômes en silicone de 2 cm de Ø, puis congeler et conserver dans un récipient. Préchauffer le four à 240°C et y placer les choux surmontés d'un disque de craquelin. Éteindre le four et laisser pousser les choux pendant 20 minutes. Rallumer le four et sécher les choux pendant 6 minutes à 150°C. Refroidir.

3. ***SAUCE CHOCOLAT À LA NOISETTE D'ITALIE***

280 g de chocolat noir 66%
85 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
250 g de lait entier
75 g de sucre semoule
125 g de crème à 35% de M.G.
30 g de beurre

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et la pâte de noisette. Dans une casserole, chauffer le lait avec le sucre et la crème. Verser le liquide chaud sur le mélange de chocolat et noisette fondu puis mélanger. Enfin, ajouter le beurre et mélanger à nouveau. Conserver la sauce au bain-marie avant de l'utiliser.

4. ***CROUSTILLANT À LA NOISETTE***

120 g de noisettes hachées
180 g de chocolat blanc
46 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
90 g de feuillantine

Torréfier les noisettes au four pendant 10 minutes à 170°C. Dans une casserole, faire fondre le chocolat blanc avec la pâte de noisette puis ajouter la feuillantine. Etaler 400 g de croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé et placer au surgélateur avant de détailler des disques de 1.5 cm de Ø.

5. ***GEL À LA CITRONNELLE***

85 g de jus de citron vert
200 g de bâtonnets de citronnelle
300 g de purée d'ananas

10 g de sucre semoule
4 g de pectine NH

Dans une casserole, chauffer le jus de citron vert, la purée d'ananas et les bâtonnets de citronnelle, préalablement hachés. Réduire le tout en purée. Couvrir puis laisser infuser 30 minutes. Mixer puis passer au tamis. Dans une casserole, chauffer le mélange à 40°C et ajouter le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition pendant 2 minutes avant de refroidir. Mixer et réserver.

6. ***GANACHE MONTÉE À LA NOISETTE D'ITALIE***

750 g de crème à 35% de M.G.
60 g de sucre semoule
85 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
180 g de chocolat blanc fondu
6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
24 g d'eau froide

Dans une casserole, faire chauffer la crème, le sucre et la pâte de noisette. Verser en 3 fois sur le chocolat fondu et réaliser une émulsion. Ajouter la gélatine hydratée. Laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures. Le lendemain, monter la ganache en texture ferme et lisse.

7. ***GLACE À LA CITRONNELLE***

2433 g de lait entier
375 g de bâtonnets de citronnelle hachés
123 g de lait en poudre
264 g de sucre semoule
30 g de jaunes d'œufs
486 g de crème à 35% de M.G.
22,2 g de stabilisateur pour glace

Dans une casserole, porter à ébullition le lait puis ajouter et laisser infuser les bâtons de citronnelle hachés pendant 30 minutes. Passer le mélange au chinois. Chauffer le mélange infusé. A 25°C, ajouter le lait en poudre. A 30°C, ajouter la moitié du sucre. A 35°C, ajouter les jaunes d'œufs et la crème. A 45°C, ajouter le stabilisateur et le reste du sucre. Pasteuriser à 85°C, puis refroidir à 4°C. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur puis sangler la glace avant de la conserver à -15°C.

8. ***NOISETTES CARAMÉLISÉES***

1000 g de noisettes torréfiées
200 g d'eau
500 g de sucre semoule

50 g de beurre
16 g de sel de Maldon

Déposer les noisettes sur un papier sulfurisé et les torréfier au four pendant 10 minutes à 170°C. Réserver. Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre à 115°C. Retirer la casserole du feu, pour ajouter les noisettes et mélanger. Remettre sur le feu et mélanger jusqu'à obtenir des noisettes blondes caramélisées. Retirer la casserole du feu à nouveau pour ajouter le sel de Maldon concassé et le beurre. Mélanger. Verser sur le plan de travail et séparer avec une spatule. Laisser refroidir et séparer avec les mains. Réserver au sec.

9. ***MONTAGE & FINITION***

Découper les parties supérieures des choux en les préservant. Garnir les choux de gel à la citronnelle, un disque de croustillant à la noisette et terminer par un point de ganache montée à la noisette d'Italie. Poser un flocon en chocolat suivi d'une petite quenelle de glace à la citronnelle avant de poser le dessus du chou, un disque de chocolat et une noisette caramélisée.

Placer 3 choux au centre d'une assiette et pocher à l'aide d'une douille cannelée la ganache montée à la noisette d'Italie au centre. Décorer avec des noisettes caramélisées et verser la sauce au chocolat chaude au moment du service.