Mini Choux 100 ans ancel
Pour !200 mini choux diam. 2,5cm



1. ***PÂTE À CHOUX***

   1 L d’eau
   400 g de beurre
   15 g de sel
   12 g de sucre
   600 g de farine
   1000 g d’oeufs 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 min à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les oeufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

   4 L de lait frais entier
   800 g de sucre
   4 Gousses de Vanille Bourbon Sébalcé au choix
   320 g de jaunes d’oeufs

320 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes avec le restant du sucre. Ajouter la préparation pour crème pâtissière puis homogénéiser au fouet. Verser la moitié du lait bouillant sur le mélange jaune, sucre et préparation pour crème pâtissière, puis remettre le tout dans la casserole. Reporter le tout à ébullition puis cuire à feu doux environ 2 min sans cesser de remuer. Verser sur une plaque recouverte de film alimentaire, filmer au contact puis refroidir rapidement. Lisser au batteur après refroidissement.

3. ***CRAQUELIN***

400 g de beurre pommade
450 g de farine
450 g de cassonnade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

4. ***MISE EN OEUVRE***

Sur plaques légèrement graissées avec l'agent de démoulage Ouragan ancel, dresser des choux d'environ 2,5 cm de Ø. A l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de Ø, détailler des disques de craquelin puis les déposer sur les choux. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou à 200°C environ 30 min en four à sole. Après refroidissement, à l'aide d'un moule conique, piquer les choux puis les garnir de crème pâtissière à la poche.