Profiteroles à la vanille – Glaçage Rocher
Pour !8 portions à l'assiette



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

   1 L d'eau
   12 g de sucre
   15 g de sel
   400 g de beurre
   600 g de farine
   1000 g d'œufs 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 œufs, petit à petit, au batteur à vitesse lente. Dresser les choux sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire pendant environ 25 min à 170°C en four ventilé, oura ouvert.

2. ***GLACE À LA VANILLE TAHITENSIS***

   100 g de base Perfetta 100 cresco
   1 L de lait entier
   220 g de sucre

150 g de crème liquide à 35% M.G.
60 g de d’Extrait de vanille Tahitensis Sébalcé
20 g de Smuter cresco

Mélanger à sec le sucre, et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème liquide, l’extrait de vanille et l’améliorant puis mixer le tout avec un mixeur plongeant jusqu’à homogénéisation. Pasteuriser puis mettre à maturation pendant 24 heures. Sangler la glace.

3. ***GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

300 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

4. ***CRÈME CHANTILLY***

400 g de crème liquide à 35% de M.G.
30 g de Sucre à la vanille Bourbon ancel

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les choux en deux puis les garnir d’une boule de glace à la vanille. Lors du service, placer 3 profiteroles en ligne sur une assiette puis les napper de Glaçage Façon Rocher. Dresser de la chantilly contre les profiteroles puis parsemer quelques amandes caramélisées.