

Profiteroles à l'italienne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
188834	Chou craquelin pur beurre à garnir 20 g	2 Pièce
286134	La crème glacée noisette à la noisette Nocciola Piemonte IGP 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
274676	La crème glacée fior di latte 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	30 Centilitre
	Chocolat noir 70% cacao	30 Gramme
	Sucre glace	25 Gramme
	Gousse de vanille de Madagascar	1 Pièce
	Palet breton	1 Pièce
	Eau	5 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Préparer la sauce chocolat. Dans une casserole remonter en température l'eau et 5 cl de crème. Incorporer le chocolat. Ne pas dépasser les 50°C (pas d'ébullition). Laisser reposer. Réserver
- 2 Mettre, au préalable, les coques de choux en décongélation
- 3 Monter la chantilly avec 25 cl de crème, la gousse de vanille grattée et le sucre glace. Bien foisonner pour une meilleure tenue. Réserver dans une poche avec douille en chambre froide positive à 0+3°C
- 4 Au moment de l'envoi, ouvrir les choux. Préparer les boules de glace. Remonter légèrement en température la sauce chocolat. Napper les choux
- 5 Monter la chantilly. Finir avec quelques éclats de palet breton

Profiteroles à l'italienne

L'astuce du Chef



Pour un chou un peu plus croustillant, le passer au four à 160°C pendant 3/4 minutes.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid