

Chou craquelin praliné pétillant



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
188834	Chou craquelin pur beurre à garnir 20 g	1 Pièce
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	20 Centilitre
	Pralin	30 Gramme
	Sucré pétillant	5 Gramme
	Sucre glace	PM

Etapas de préparation

- 1 Découper les têtes de choux. Déposer sur une plaque à pâtisserie. Passer au four à 180/200°C. Les saupoudrer de sucre glace. Réserver
- 2 Réalisation de la crème pralinée : monter la crème liquide. Y ajouter le pralin préalablement fouetté. Ajouter le sucre pétillant et réserver dans une poche avec douille Saint-Honoré
- 3 Au moment du dressage, déposer la boule de crème glacée vanille et finir avec le chapeau craquelin

L'astuce du chef



Pour l'étonnement des convives, la pâtisserie doit jouer sur tous les sens. Alternier le moelleux, croquant, croustillant et l'onctueux grâce à l'étagement des textures.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid