

Choux à la pistache, éclair chocolat noir cerise amarena et éclair chocolat ruby



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
12 PCE	Chou lunch pur beurre 5 g JEAN DUCOURTIEUX	0044381
80 g	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
30 g	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
1 PCE	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
55 g	Pâte pistache en boîte 1 kg SAINTE LUCIE	0197570
125 g	Fondant pâtissier en pot 1 kg DAWN	0133839
80 g	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
40 centilitres	Lait 1/2 écrémé UHT	~
4 PCE	Jaune d'œuf	~
25 g	Beurre	~
30 PCE	Mini-éclair pur beurre 2,3 g JEAN DUCOURTIEUX	0045340
1 PCE	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
150 g	Chocolat noir 50% de cacao en drops en sac 5 kg CACAO BARRY	0137373
250 g	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
250 g	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
50 g	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
16 PCE	Cerises aromatisées Amarena en boîte 4/4 APTUNION	0003973

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563
25 g	Stabilisateur Kremfix en boîte 750 g ANCEL	0044657
PM	Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0007953
4 PCE	Jaune d'œuf	~
50 centilitres	Lait 1/2 écrémé UHT	~
50 centilitres	Crème liquide UHT	~
30 PCE	Mini-éclair pur beurre 2,3 g JEAN DUCOURTIEUX	0045340
1 PCE	Arôme vanille naturel en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0016704
120 g	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
30 g	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
30 g	Amidon de maïs en boîte 2,5 kg MAIZENA	0202741
119 g	Chocolat de couverture Ruby en pistoles en paquet 2,5 kg CALLEBAUT	0198830
59.3 centilitres	Lait 1/2 écrémé UHT	~
PM	Bigarreau rouge confit en boîte 1 kg APTUNION	0221605
95 g	Jaune d'œuf	~
4 g	Poudre de betterave/colorant rose	~
236 g	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
236 g	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
118 g	Lait concentré sucré en boîte 397 g NESTLE	0061166
118 g	Gélatine argent en feuille en boîte 1 kg SEBALCE	0222526
315 g	Chocolat de couverture Ruby en pistoles en paquet 2,5 kg CALLEBAUT	0198830
55 g	Beurre Mycryo 100% cacao en pot 550 g CACAO BARRY	0202780
4 g	Poudre de betterave/colorant rose	~
118 g	Eau	~
PM	Micro copeaux de chocolat Ruby en boîte 2,5 kg MONA LISA	0211856

Étapes de préparation

- 1 La veille, placer des choux en chambre froide pour éviter qu'ils n'éclatent lors de leur manipulation.
- 2 Pour la crème pâtissière à la pistache, commencer par porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et la moitié du sucre.
- 3 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Ajouter la Maïzena.
- 4 Verser dessus le lait bouillant et remettre l'ensemble à cuire, tout en remuant, jusqu'à épaississement de la crème pâtissière. Ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger jusqu'à parfaite incorporation.
- 5 Ajouter la pâte de pistache et bien mélanger. Laisser refroidir à couvert, sous une feuille de film alimentaire au contact.
- 6 Pour le fondant, faire chauffer le fondant pâtissier à feu très doux avec une cuillère à soupe d'eau. Ajouter la pâte de pistache et bien l'incorporer. Faire fondre brièvement le chocolat blanc au four à micro-ondes. L'ajouter au fondant. Maintenir tiède jusqu'à utilisation.
- 7 Pour le dressage, ouvrir en 2 les choux ou les percer en-dessous. Les fourrer avec la crème pâtissière à la pistache.
- 8 Glacer les choux avec le fondant pistache encore tiède. Réserver au frais avant le service.
- 9 Les choux peuvent être traités façon craquelin et décorés de baies de goji, ainsi que de brisures de noisettes caramélisées.
- 10 La veille, placer les mini éclairs en chambre froide, pour éviter qu'ils n'éclatent lors de leur manipulation.
- 11 Pour la crème pâtissière au chocolat, commencer par porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et la moitié du sucre.
- 12 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Ajouter la farine et la Maïzena.
- 13 Verser dessus le lait bouillant et remettre l'ensemble à cuire, tout en remuant, jusqu'à épaississement de la crème pâtissière.
- 14 Ajouter le chocolat noir. Le laisser fondre au contact de la crème chaude, avant de l'incorporer complètement. Laisser refroidir à couvert, sous une feuille de film alimentaire au contact.
- 15 Egoutter les cerises amarena.
- 16 Monter la crème fouettée avec le sucre glace. Réserver en poche pâtissière avec une douille cannelée.
- 17 Pour le dressage, ouvrir en 2 les mini éclairs ou les percer en-dessous. Les fourrer avec la crème pâtissière au chocolat.
- 18 Placer quelques touches de crème Chantilly et y fixer les copeaux de chocolat noir. Couvrir d'une nouvelle couche de crème. En finition, ajouter quelques fruits

- 18 confits.
- 19 Finir en disposant 4 cerises amarena sur la crème. Placer au frais avant de servir.
- 20 La veille, placer les mini éclairs en chambre froide pour éviter qu'ils n'éclatent lors de leur manipulation.
- 21 Pour la crème pâtissière au chocolat Ruby, commencer par porter le lait à ébullition, avec la gousse de vanille fendue, la moitié du sucre et le colorant.
- 22 Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œuf avec l'autre moitié du sucre. Ajouter la farine et la maïzena.
- 23 Verser dessus le lait bouillant et remettre l'ensemble à cuire, tout en remuant, jusqu'à épaississement de la crème pâtissière.
- 24 Ajouter le chocolat Ruby. Le laisser fondre au contact de la crème chaude, avant de l'incorporer complètement. Laisser refroidir à couvert, sous une feuille de film alimentaire au contact.
- 25 Placer les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les réhydrater.
- 26 Pour le glaçage Ruby, commencer par dissoudre le sucre et le sirop de glucose dans l'eau. Y délayer le colorant et porter le tout à ébullition. A 104°C stopper la cuisson.
- 27 Ajouter la gélatine bien égouttée. Incorporer le lait concentré, puis le beurre de cacao Mycryo.
- 28 Ajouter le chocolat Ruby. Le laisser fondre avant de l'incorporer intégralement dans le glaçage. Maintenir le glaçage tiède pour son utilisation.
- 29 Pour le dressage, ouvrir en 2 les mini éclairs ou les percer en-dessous. Les fourrer avec la crème pâtissière Ruby.
- 30 Glacer les éclairs et avant le refroidissement du glaçage, les décorer avec les mini copeaux Ruby. Réserver au frais avant le service.