

Chou Paris-Brest en cage de chocolat



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Mini-chou Saint-Honoré pur beurre 2,4 g JEAN DUCOURTIEUX	0015741
0.3	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
0.1	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.1	Eau	~
0.067	Crème pâtissière à froid pur beurre en sac 2,5 kg COMPLET	0022073
0.166	Lait entier UHT	~
0.166	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016
0.113	Beurre doux	~
20 PCE	Dôme en chocolat noir 6,5cm en boîte de 28 MONA LISA	0189555
0.5 PCE	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
0.01	Lait demi-écrémé en poudre en sac 500 g MATINES	0062439
0.08	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.08	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
0.001	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Praliné grains en sachet 1 kg CACAO BARRY	0092907
0.12	Crème fraîche liquide UHT 35% MG	~
0.04	Beurre doux	~

Étapes de préparation

- 1 La veille : sortir les choux du carton et les placer dans une chambre froide (réhydratation partielle au contact de l'humidité ambiante).
- 2 Préparer les noix de pécan caramélisées, en commençant par réaliser un sirop. Laisser refroidir et y ajouter les noix de pécan. Mettre dans une poche sous-vide, fermer hermétiquement et réserver au moins une nuit. Puis faire caraméliser au four à 170°C pendant 15 minutes environ. Réserver.
- 3 Préparer la crème pâtissière en commençant par verser le lait dans la cuve du batteur et en ajoutant la préparation. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien homogène. Laisser reposer 12 minutes, puis incorporer le praliné et fouetter à nouveau quelques minutes pour obtenir une crème bien lisse. Réserver au frais dans la cuve du batteur.
- 4 Préparer la moitié des dômes chocolat en les perçant de trous plus ou moins grands, en utilisant des douilles métalliques rondes de diverses tailles chauffées : placer l'un des côtés de la douille sur une source de chaleur et découper des trous dans les demi-sphères en chocolat. Placer au frais dans leur moule pour stabiliser le chocolat.
- 5 Repositionner la cuve avec la crème pralinée dans le batteur. Foisonner la crème au fouet à pleine vitesse. Incorporer le beurre pommade progressivement. Débarrasser la crème mousseline pralinée dans une poche pâtissière munie d'une douille cannelée.
- 6 Préparer la sauce caramel lactée. Faire infuser la gousse de vanille fendue dans la crème fraîche et la poudre de lait chauffée. Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose (plus ou moins foncé selon les goûts). Décuire avec la crème infusée encore chaude. Incorporer le beurre et la fleur de sel progressivement. Refroidir avant utilisation.
- 7 Garnir les choux en ouvrant leurs chapeaux. Refermer chaque chou, les placer sur une touche de crème dans les demi-sphères pleines.
- 8 Refermer les cages des choux avec les demi-sphères perforées. Sur celles-ci, placer une noix de pécan caramélisée (coller avec une pointe de crème ou de sauce caramel). Placer au frais.
- 9 Pour le dressage, commencer par tracer quelques traits de sauce caramel lactée et un point plus important à l'emplacement de la cage en chocolat. Agrémenter ce point de pralin en grains et y poser la sphère. Ajouter quelques brisures de noix de pécan caramélisées et de pralin en grains. Servir aussitôt.