FICHE RECETTE

Mise à jour : 14/05/2024

Choux croustillants à la crème de truffe

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.185	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
0.03	Cassonade en boite 1KG Blonvilliers	0220898
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.01	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.015	Diamant de sel du cachemire à la truffe en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	~
0.02	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
0.05	Pâte de truffes d'été 73% en bocal 120 g PLANTIN	0190569
0.125	Lait entier	~
0.135	Beurre doux	~
0.5	Crème Liquide 35%	~
0.25	Mascarpone	~
3 PCE	Oeufs entiers	~

Étapes de préparation

1. La veille, tiédir 500g de crème liquide avec 50g de pâte de truffe et 250g de mascarpone. Mixer l'ensemble, assaisonné de sel et de poivre puis réserver au frais.
2. Confectionner le craquelin en mélangeant 60g de farine, 30g de sucre cassonade, 15g de diamant de sel rose à la truffe et 50g de beurre pommade, puis étaler finement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. Réserver au congélateur.
3. Réaliser la pâte à choux en portant à ébullition 125g d'eau, 125g de lait, 85g de beurre, 2 pincées de sucre et de sel.
4. Ajouter 125g de farine et dessécher la pâte à feu doux.
5. Terminer hors du feu dans la cuve d'un batteur en incorporant 3 œufs progressivement pour obtenir une pâte homogène.
6. A l'aide d'une poche à douille lisse, dresser les choux de 2cm de diamètre, sur une plaque à pâtisserie, sur une feuille de papier cuisson. Poser un rond de craquelin sur chaque chou. Cuire 30 minutes au four à 170°C.
7. Monter la crème infusée à la truffe dans une cuve de batteur bien froide.
8. Ouvrir et garnir chaque chou de crème fouettée à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
9. Terminer les choux d'une pointe de crème et quelques copeaux de lamelles de truffe. Servir frais.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation