



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
188834	Chou craquelin pur beurre à garnir 20 g	10 Pièce
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	100 Gramme
	Crème pâtissière	100 Gramme
	Chocolat Ruby (100 g pour la déco et 300 g pour la ganache)	400 Gramme
	Sucre pétillant	15 Gramme

## Etapes de préparation

- 1 Mettre les choux sur grille et les passer au four à 160°C pendant 6 minutes. Percer et réserver.
- 2 Mettre au bain-marie dans un cul de poule le chocolat Ruby. Après tempérage du chocolat, le retirer du bain-marie. Prélever une partie du chocolat pour le tabler et réaliser les éléments de décor. Réserver au frais. Dans le chocolat restant ajouter la crème fraîche pour réaliser la ganache. Bien fouetter. Récupérer une partie de la ganache pour le pochage final. Mettre en poche. Réserver. Dans l'autre partie : ajouter la crème pâtissière pour garnir les choux. Mettre en poche. Réserver.
- 3 Garnir les choux. Réaliser les découpes des éléments de décor. Effectuer le montage.