



Choux girly



Ingédients

Préparation : 45 minutes Cuisson : entre 70 et 140 minutes Repos : 2 heures

Craquelin

160g Beurre demi-sel
200g de Farine
160g de Cassonade
Colorant violet

Pâte à choux

80g de lait entier
100g d'eau
100g de farine
80g de beurre
4g de sucre
2g de sel
3g de vanille
180g d'œufs

Crème pâtissière au carambar

417g de lait
28 carambars
83 de sucre
5 jaunes d'œufs
33g de maïzena

Coulant carambar

40 carambar
200g de crème

Crème mousseline carambar

200g de crème pâtissière carambar
100g de beurre pommade

Glace royale

200g de sucre glace
1 blanc d'œuf

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Craquelin

Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients ensemble.
Etaler entre deux feuilles de papier cuisson. Et laisser reposer à réfrigérateur.

Pâte à choux

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le lait, le sucre et la vanille.
Lorsque le lait bout, ajouter la farine hors du feu. Et mélanger pour former une boule qui se décolle des parois.
Dessécher la pâte pendant une bonne minute. Sur feux doux.

Verser notre boule dans la cuve de notre robot (muni de la feuille), et refroidir sur vitesse 1.
Ajouter ensuite les œufs petits à petit jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Astuce : pour savoir si votre pâte à choux à la bonne consistance, faites un trait avec votre doigt, il doit se refermer lentement. S'il ne bouge pas, ajouter encore un peu d'œuf, sinon.... Vous êtes bon pour recommencer.

Pocher ensuite dans les moules dôme et réserver au congélateur.

Lorsque les dômes sont bien congelés, déposer les dômes sur une plaque de cuisson surmonté d'un disque de craquelin, et enfourner suivant les diamètres de vos dômes :

6cm – 70 min 145°
5cm -55 min à 145°
4cm – 47 min 145°
3cm – 30min – 145°

Crème pâtissière au carambar

S'amuser, ou pas, à ouvrir tous les carambars (lire quelques blagues pas drôles au passage ^^).

Dans une casserole faire fondre les carambars avec le lait.

Blanchir légèrement les jaunes d'œuf, le sucre et la maïzena.

Lorsque les carambars sont totalement fondus, verser la moitié du mélange sur les jaunes blanchit, mélanger, et remettre dans la casserole.

Cuire ensuite à feux doux jusqu'à épaississement.

Débarrasser dans un plat recouvert au contact de film alimentaire.

Coulant carambar

S'amuser une seconde fois, ou toujours pas, à ouvrir les carambars.

Et les faire fondre avec la crème.

Débarrasser dans un plat et laisser refroidir.

Crème mousseline carambar

Prélever 200g de crème pâtissière préalablement réalisée, et mélanger avec le beurre pommade.

Vos deux produits doivent être à la même température pour faciliter le mélange.

Glace royale

Mélanger le blanc et le sucre glace jusqu'à un mélange homogène. Si trop épais, rajouter des gouttes d'eau ou de citron.

Montage

Garnir vos choux de coulant et de crème pâtissière. L'idéal est de remplir les petits choux de coulant et d'ensuite les mettre dans un plus gros, qui sera lui rempli de crème pâtissière.

Faire une rosace de crème mousseline sur vos gros choux, et déposer ensuite un plus petit dessus.

Réaliser des fleurs en pâte à sucre.

Mettre quelques paillettes et finir en déposant des fleurs collées à la glace royale.

Bonne dégustation !

