



CHOU & ECLAIR Caramel & BEURRE DE CACAHUÈTE

COMPOSITION

Pâte à choux
Crème pâtissière cacahuète
Crème montée chocolat blanc
Caramel onctueux
Ganache montée lactée

Code article	Désignation	Cdt
530588508	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo blanco	Sac 5 kg
777040155	Sirop de glucose	Seau 1 kg
203130006	Delichaud Extra	Sac 2,5 kg
202018320	Compound Caramel	Pot 1 kg

INGRÉDIENTS

Pâte à choux

Eau 500 g
Beurre 250 g
Sel 20 g
Sucre 10 g
Farine 350 g
Oeufs 10
Mix Crumble DAWN QS

Crème pâtissière cacahuète

Lait 500 g
Jaune d'oeufs 3
Sucre 120 g
Crème liquide 125 g
Delichaud Extra DAWN 70 g
Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN 200 g

Crème montée chocolat blanc

Crème liquide 150 g
Sirop de glucose DAWN 40 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN 200 g
Gélatine 12 g
Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN 120 g
Eau 80 g
Crème liquide 360 g

Caramel onctueux

Sirop de glucose DAWN 70 g
Sucre 135 g
Crème liquide 190 g
Beurre 50 g

Ganache montée lactée

Crème liquide 250 g
Chocolat au lait Maracaïbo DAWN 140 g
Compound caramel DAWN 15 g

Montage et finitions

Fondant QS
Pur beurre de cacahuètes crunchy DAWN QS
Cacahuètes caramélisées QS

MISE EN OEUVRE

Faire bouillir l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et sécher la pâte sur le feu avant de déposer dans la cuve du batteur. Laisser évaporer et incorporer les œufs un à un jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Dresser sur plaque et déposer un rond de crumble avant de mettre au four à 190°C pendant 12 mn four fermé, puis ouvrir progressivement pour continuer la cuisson four ouvert pendant 25mn.

Faire bouillir le lait. A part, blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la crème liquide puis le Delichaud Extra. A ébullition du lait, cuire le tout ensemble. Déposer la crème pâtissière cuite sur une feuille pour refroidir le tout rapidement. Une fois refroidie lisser la crème au fouet et ajouter le Pur beurre de cacahuète crunchy. Incorporer jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Faire bouillir de crème liquide avec le sirop de glucose. Verser sur le chocolat blanc, ajouter la gélatine ramollie dans l'eau. Mélanger et ajouter le Pur beurre de cacahuète et la crème liquide. Garder au frais 6 h avant de monter au batteur.

Faire bouillir le sirop de glucose et ajouter progressivement le sucre pour réaliser un caramel. Décuire avec de la crème liquide chaude. Une fois le mélange descendu à 60°C, ajouter le beurre, lisser et garder au frais.

Chauffer la crème liquide et verser sur le chocolat. Ajouter le compound caramel, lisser et garder au frais. Garder au frais 6 h avant de monter la ganache.

Chou

Couper les choux en deux, garnir de crème pâtissière cacahuète, réaliser une rosace de crème chocolat blanc et faire un point à la poche avec le caramel onctueux. Couvrir avec la partie supérieure du chou. Déposer un dôme de mousse lactée. Pour la finition, déposer une cacahuète caramélisée.

Eclair

Garnir de crème pâtissière cacahuète et glacer d'un fondant que vous aurez mélangé au Pur beurre de cacahuète crunchy. Déposer l'éclair dans les cacahuètes caramélisées.