

# CHOUX

Fruits rouges, vanille



## 1- Pâte à choux & craquelin rouge

Préparation de la pâte à choux.

Pour le craquelin rouge, mettre le beurre mou en cuve avec la cassonade et mélanger. Une fois le mélange homogène, ajouter la farine et finir par le colorant liquide. Étaler entre 2 feuilles cuisson en une couche 1mm d'épaisseur. Laisser refroidir au congélateur, puis détailler des cercles de 7cm de diamètre.

## 2- Crèmeux vanille

Réhydrater la gélatine 10min dans de l'eau froide.

Dans une casserole, faites chauffer la crème et la vanille. Stoppez dès la première ébullition, filmer et laisser infuser 8min. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Faites chauffer de nouveau la crème jusqu'à ébullition puis verser sur le mélange précédent sans cesser de mélanger. Remettez le tout à cuire. Ajouter la gélatine essorée puis mixer. Remuer et réserver au froid.

## 3- Croustillant fruits rouges

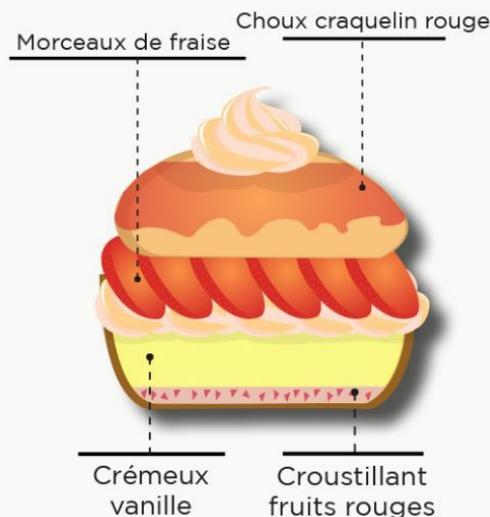
Faire chauffer légèrement le croustillant au micro-onde ou bain-marie, puis l'étaler (épaisseur environ 3mm) sur une plaque. Passer au froid. Découper des cercles de la taille des choux et les placer au fond.

## 4- Chantilly

Mettre la crème dans un récipient froid et la fouetter jusqu'à obtenir une consistance ferme. Ajouter le sucre. Réserver.

## 5- Montage & finition

Poser le craquelin rouge sur les choux puis enfourner (1). Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-onde, puis l'étaler (épaisseur 3mm) sur une plaque. Découper des cercles de la taille des choux puis garnir le fond des choux avec les palets de croustillant (2). Pocher le crèmeux vanille. Il est important que la crème vanille soit très froide avant utilisation (3). Pocher la chantilly en dernier lieu (4).



### Produits utilisés

9886



Croustillant fruits rouges 4KG

