

CHOUX DULCEY

POUR 10-12 CHOUX

- **Temps de préparation :** 1 heure.
- **Temps de repos (ganache montée) :** 4 heures.
- **Matériel :** douille n°14, une balance précise, un mixer plongeant, un thermomètre de cuisine.

INGREDIENTS

80 g d'eau
80 g de lait entier
2 g de sucre semoule
2 g de sel fin
75 g de beurre
90 g de farine
3 oeufs entiers

PÂTE À CHOUX

- Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
- Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule.
- A l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir.
- Bâtrer légèrement chaque oeuf avant de l'ajouter à la pâte.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille, dresser une plaque de choux de 45 mm de diamètre sur un tapis en silicone ou sur papier sulfurisé. Déposer sur chacun un disque de biscuit croustillant encore congelé.
- Cuisson : Enfourner à 240°C et couper le four. Laisser cuire environ pendant 25 minutes, four éteint.
- Rallumer le four à 165°C, à chaleur tournante, et terminer la cuisson pendant 8/10 minutes.

INGREDIENTS

75 g de beurre pommade
90 g de cassonade
90 g de farine

BISCUIT CROUSTILLANT

- Mélanger le beurre pommade à la cassonade et à la farine.
- Étendre entre 2 feuilles plastiques à 2,5 mm d'épaisseur.
- Découper des ronds de 25 mm et de 45 mm.
- Réserver au congélateur.

INGREDIENTS

150 g de lait entier
20 g de miel acacia
220 g de chocolat DULCEY 32%
390 g de crème entière

GANACHE MONTÉE DULCEY

- Chauffer les 150 g de lait avec le miel, puis réaliser une ganache avec le chocolat DULCEY 32% en versant le lait chaud en trois fois sur le chocolat fondu*.
- Mixer pour parfaire l'émulsion.
- Ajouter les 390 g de crème froide à la ganache.
- Laisser cristalliser 4 heures minimum au réfrigérateur avant de la fouetter afin d'avoir une texture fondante.

MONTAGE

Découper délicatement le choux en deux et à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée, dresser une belle rosace de ganache montée.

ASTUCE

A l'aide d'un fouet monter la ganache Dulcey afin d'obtenir une consistance suffisamment consistante..

