TRISTAN ROUSSELOT

COCOA RELIGIEUSE

Ingredients

COCOA CHOUX PASTRY
84 g UHT whole milk
84 g Water
4 g Salt
4 g Sugar
70 g Unsalted butter
84 g Plain flour
15 g Cocoa powder (22%-24% fat)
149 g Whole egg
5 g Natural flavour Cocoa taste - Prova Gourmet

COCOA CRÈME PÂTISSIÈRE
219 g UHT whole milk
89 g Whipping cream (35% fat)
102 g Egg yolk
40 g Sugar
19 g Corn starch
16 g Cocoa powder (22%-24% fat)
9 g Unsalted butter
5 g Natural flavour Cocoa taste - Prova Gourmet

COCOA MIRROR GLAZE
158 g Sugar
71 g Water
126 g Whipping cream (35% fat)
63 g Glucose syrup
33 g Cocoa powder (22%-24% fat)
18 g Invert sugar
7 g Fish gelatine powder
18 g Water
5 g Natural flavour Cocoa taste - Prova Gourmet

DECORATION
100 g Dark chocolate couverture (70% cocoa)
30 g Cocoa nibs

Preparation

PÂTE À CHOUX CACAO
Peser le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Mettre sur le feu. Dès que cette préparation bout, ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao hors du feu. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Dessécher 1 min sur le feu en mélangeant énergiquement. Débarrasser aussitôt dans une cuve de batteur munie d'une feuille. Laisser tourner 5 min à vitesse moyenne. Ajouter les œufs progressivement et l'arôme. Pocher 2 tailles de choux avec une poche munie d'une douille unie de 10. Cuisson à 130 °C, oura ouvert, pendant environ 30 min selon la taille, puis 15 min à 150 °C.

CRÈME PÂTISSIÈRE CACAO
Dans un bol, blanchir les œufs et le sucre, puis ajouter l'amidon et la poudre de cacao. Faire chauffer le lait entier et la crème liquide, puis verser sur le mélange blanchi. Remettre en casserole et cuire à ébullition pendant au moins 3 min. Hors du feu, ajouter le beurre doux et l'arôme, puis mixer. Refroidir rapidement à 3 °C avant de fouetter la crème pour la lisser. Mettre en poche munie d'une douille unie de 10. Percer les choux et les garnir généreusement de crème, puis réserver au frais.

GLAÇAGE MIROIR CACAO
Imbiber la poudre de gélatine avec l'eau. Cuire le sucre et l'eau à 120 °C. Dans une autre casserole, faire bouillir la crème, le sirop de glucose, la poudre de cacao et le sucre inverti. Verser le sucre cuit, puis ajouter la masse gélatine et l'arôme, puis mixer intensément sans incorporer d'air. Réserver au réfrigérateur une nuit, puis chauffer et mixer le glaçage à 30 °C. Glacer chaque gros et petits choux.

DÉCOR
Faire fondre la couverture chocolat noir puis réaliser la courbe de tempérage du chocolat. Étaler une fine couche de chocolat au point sur le marbre, puis à l'aide d'une spatule, réaliser des copeaux de chocolat. Parsemer légèrement les choux glacés de grué, puis déposer le décor en chocolat sur le gros choux pour former une collerette et déposer le petit chou sur le dessus.

Associated products

Natural Flavour
Cocoa Taste

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com