

TRISTAN ROUSSELOT

RELIGIEUSE CACAO

Ingrédients

PÂTE À CHOUX CACAO
84 g Lait entier, UHT
84 g Eau
4 g Sel
4 g Sucre
70 g Beurre doux
84 g Farine T45
15 g Poudre de cacao - 22/24% M.G
149 g Œuf entier
5 g Arôme naturel gout Cacao - Prova Gourmet

CRÈME PÂTISSIÈRE CACAO
219 g Lait entier, UHT
89 g Crème liquide 35% M.G.
102 g Jaune d'œuf
40 g Sucre
19 g Amidon de maïs
16 g Poudre de cacao - 22/24% M.G
9 g Beurre doux
5 g Arôme naturel gout Cacao - Prova Gourmet

GLAÇAGE MIROIR CACAO
158 g Sucre
71 g Eau
126 g Crème liquide 35% M.G.
63 g Sirop de glucose
33 g Poudre de cacao - 22/24% M.G
18 g Sucre inverti
7 g Gélatine de poisson en poudre
18 g Eau
5 g Arôme naturel gout Cacao - Prova Gourmet

DÉCOR
100 g Couverture chocolat noir 70%
30 g Grué de cacao

Préparation

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.

Les produits associés à cette recette



Arôme naturel
Goût Cacao

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