

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE

Pour 15 personnes

Ingrédients

Craquelin
100 g beurre
125 g sucre cassonade
125 g farine
10 g de sucre vanillé

Pâte à choux

250 g lait entier
100 g beurre
5 g sel
8 g sucre semoule
150 g farine (type 55)
250 g œufs entiers
60 g lait entier

Glace aux œufs vanille
1220 g lait entier
160 g sucre semoule
3 gousses de vanille Bourbon Madagascar
20 g beurre
160 g jaunes d'œufs
100 g sucre semoule
100 g poudre de lait à 0% de matière grasse
70 g glucose atomisé
4 g stabilisateur composé

Sauce chocolat
250 g lait entier
125 g crème fleurette
30 g beurre
75 g sucre semoule
300 g couverture noire 64%

Préparation

Craquelin
Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Etaler le sablage entre deux feuilles plastiques (cette recette donne une demi feuille de 60 cm de long par 40 cm de large). Passer le tout au surgélateur et découper des disques de taille légèrement supérieure aux petits choux, environ 2 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

Pâte à choux
Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur et à l'aide de la feuille ajouter progressivement les œufs et à la fin si nécessaire le lait chaud. Dresser à la poche à douille n°9 des choux de 2 cm de diamètre. Disposer sur chaque chou, un disque de sablage vanille et cuire au four ventilé à 170°C, pendant 35 min environ. A la sortie du four mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet.
Le reste de pâte à choux sera dressé et conservé au surgélateur.

Glace aux œufs vanille
Couper en deux et gratter les gousses de vanille puis les mettre à bouillir avec le lait et la première partie du sucre semoule et le beurre. Blanchir les jaunes d'œufs avec la deuxième partie du sucre semoule, la poudre de lait, le glucose atomisé et le stabilisateur et cuire le tout à 85°C. Chinoiser et mixer pendant 1 min, remettre les gousses de vanille, refroidir rapidement à 3°C et laisser maturer 4 heures minimum. Oter les gousses de vanille, mixer de nouveau et turbiner.

Sauce chocolat
Bouillir le lait, la crème fleurette, le beurre, le sucre semoule et verser l'ensemble sur la couverture noire hachée, lisser et réserver pour le dressage.

Montage et finition
Couper les choux en deux et les garnir d'une boule de glace, servir accompagné de la sauce au chocolat tiède.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



SUCRE À LA VANILLE BOURBON MADAGASCAR

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