

PROVA
Gourmet



CHOUX
Vanille Caramel & Act
par Joakim prat



CHOUX

Vanille Care & Act

par Joakim prat

INGRÉDIENTS

Recette pour 90 portions

PÂTE À CHOUX

500 g Eau
500 g Lait entier
16 g Sel fin
22 g Sucre semoule
450 g Beurre doux
550 g Farine T55
600 g Oeufs entiers

SAUCE CARAMEL

6 g Fleur de sel
960 g Sucre semoule
960 g Crème liquide 35%

3 Gousses de vanille Bourbon Madagascar Care&Act - Prova Gourmet

575 g Beurre doux
3 g gélatine
18 g Eau

GANACHE VANILLE MONTÉE

225 g Crème liquide 35% (1)
375 g Crème liquide 35% (2)
12 g Chocolat blanc 34%
36 g Masse gélatine

3 Gousses de vanille Bourbon Madagascar Care&Act - Prova Gourmet

11 g Extrait de vanille Bourbon Madagascar Care&Act - Prova Gourmet





CHOUX

Vanille Care & Act

par Joakim prat

PREPARATION

Recette pour 90 portions

PÂTE À CHOUX

Faire bouillir dans une casserole, l'eau, avec le lait, le sel, le sucre, et le beurre coupé en cube. Dans une cuve de batteur tamiser la farine, verser en une fois le mélange précédent bouillant de la casserole et dessécher la détrempe pendant quelques minutes au batteur à l'aide de la feuille. Incorporez les œufs petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Dresser des petites Chouquettes de 3 cm de diamètre, parsemer de sucre grain et cuire au four, ventilé à 175° pendant 20 minutes

SAUCE CARAMEL

Sauce caramel, préparer une gélatine masse avec l'eau et la gélatine en poudre, réserver au frigo. Dans une casserole faire caraméliser le sucre a sec avec les gousses de vanille fendues et grattées, faire colorer à souhait, ajouter la crème chaude et faire bouillir pendant trois minutes environ. Incorporer la gélatine masse et refroidir à 50°, incorporer le beurre puis mexer pour réaliser une emulsion. Ajouter la fleur de sel et réserver au réfrigérateur.

GANACHE VANILLE MONTÉE

Ganache montée vanille, préparer la gélatine masse et réserver au frigo. Chauffer la crème numéro un à 80° et verser sur le chocolat blanc avec la vanille fendues et grattées et la gélatine masse, faire une belle émulsion avant d'y incorporer la crème froide numéro deux. Laisser cristallisé au frigo au moins 12 heures avant utilisation.

