

PROVA
Gourmet



RELIGIEUSE
Arôme Vanille Gourmand



RELIGIEUSE

Arôme Vanille Gourmand

INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOUX

- 89 g Lait entier UHT
- 89 g Eau
- 5 g Sel fin
- 7 g Sucre semoule
- 89 g Beurre doux
- 89 g Farine T45
- 133 g Œufs entiers

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

- 335 g Lait entier UHT
- 67 g Sucre semoule
- 27 g Jaunes d'œufs
- 67 g Œufs entiers
- 27 g Amidon de maïs
- 33 g Beurre doux
- 11 g **Arôme Vanille Gourmand - Prova Gourmet**

FONDANT

- 200 g Fondant pâtissier
- 60 g Sirop de glucose
- 10 g Beurre de cacao

DÉCORS

- 100 g Couverture chocolat blanc



PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

PÂTE À CHOUX

Dans une casserole chauffer le lait entier UHT, l'eau, le sel fin, le sucre semoule et le beurre doux coupé en petits cubes, lorsque le mélange boue, ajouter hors du feu la farine tamisée en une seule fois. Mélanger au fouet pour homogénéiser la panade. Dessécher 1 minute sur le feu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une Maryse. Débarrasser la préparation dans une cuve de batteur munie d'une feuille et peser, compléter en eau le poids évaporé lors de la précédente étape. Mélanger à vitesse moyenne et ajouter les œufs entiers progressivement. Refroidir la pâte à choux à 30°C avant de l'utiliser. Pocher 2 tailles de choux à la poche munie d'une douille unie de 10. Cuisson 130°C - Oura ouvert. 30 minutes environ selon la taille puis 15 minutes à 150°C.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

Dans une casserole, chauffer le lait entier UHT puis dans un bol fouetter le sucre semoule, les jaunes d'œufs, les œufs entiers puis ajouter l'amidon de maïs. Verser une partie du lait chaud dans les jaunes d'œufs et remettre à cuire dans la casserole, bouillir 1 minute et hors du feu ajouter le beurre coupé en cube et l'arôme vanille gourmand. Refroidir rapidement à 3°C puis lisser la crème pâtissière au fouet. Mettre en poche munie d'une douille unie de 10. Garnir les choux préalablement troué à la douille uni de 10.

FONDANT

Fondre le beurre de cacao puis mélanger le fondant et le glucose. Chauffer le mélange à 35°C. Etaler finement entre 2 feuilles de papier guitare puis congeler. Détailler des petits disques de fondant plus ou moins grands selon la taille des choux et les déposer sur les choux garnis.

DÉCORS

Etaler une fine couche de chocolat au point sur le marbre puis à l'aide d'une spatule réaliser des copeaux de chocolat. Déposer le décors chocolat blanc sur le gros choux recouvert de fondant pour former comme une collerette et déposer le petit choux sur le dessus.