

Pâtisserie Chou Chou choc blanc

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE PG20145

Pâte à choux

- 160 g lait 3.5%
- 160 g eau
- 160 g beurre
- 4 g sel
- 6 g sucre
- 160 g farine blanche type 400
- 280 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur, jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans la machine, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

Cocktail aux agrumes

- 200 g purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés, Boiron
- 200 g pulpe poire sans sucres ajoutés, Boiron
- 100 g sucre
- 8 g pectine NH
- 15 g Préparation gélatinée
- 100 g beurre
- 200 g purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g purée de kalamansi sans sucres ajoutés, Boiron

Chauffer la purée aux oranges sanguines et aux poires à 50°C. Mélanger le sucre et la pectine, ajouter et porter à ébullition. Ajouter la préparation gélatinée et laisser refroidir à 40°C. Ajouter le beurre froid en dés et les purées d'oranges sanguine et de kalamansi froides, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Glaçage chocolat blanc aux fruits

- 50 g purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés, Boiron
- 25 g purée tropique
- 125 g sirop de glucose DE 41-46
- 250 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 90 g Préparation gélatinée
- 250 g gelée à froid

Porter à ébullition les purées et le glucose. Ajouter la préparation gélatinée. Peu à peu verser sur la couverture afin de réaliser une émulsion. Ajouter la gelée à froid et homogénéiser en évitant la formation de bulles d'air. Selon besoin, ajouter 6 gouttes du colorant alimentaire orange.

Crème diplomate chocolat

- 500 g Crème pâtissière chocolat blanc
- 100 g crème 35%

Remuer la crème pâtissière en une masse lisse. Incorporer délicatement la crème fouettée en deux fois. Réfrigérer.

Pâtisserie Chou Chou choc blanc

Petits Gâteaux

Crème pâtissière chocolat blanc

- 40 g fécule de maïs
- 500 g lait 3.5%
- 150 g crème 35%
- 55 g Sucre stabilisateur
- 4 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g) 1/2 pièce
- 100 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé
- 40 g sucre
- 40 g Préparation gélatinée
- 100 g Opus Blanc 35% Lait de
terroir, Chocolat blanc de
couverture au lait de
montagne, Rondo

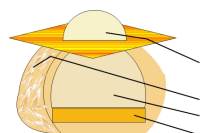
Faire bouillir le lait et la crème avec le sucre stabilisateur. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs. Délayer l'appareil avec la moitié du lait chaud, puis verser le tout dans la casserole. Cuire au premier bouillon l'ensemble des ingrédients. Mélanger énergiquement la crème pâtissière chaude avec la masse gélatinée et l'Opus blanc. Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid.

Sucre stabilisateur

- 90 g sucre
- 5 g carraghénane
- 3 g gomme de caroube
- 3 g monostéarate de glycérine

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Montage



Décoration & sphère nappée
aux agrumes
Pâte à choux aux batonnets d'amandes
Crème diplomate au chocolat blanc
Cocktail aux agrumes

Pâtisserie Chou Chou choc blanc

- 930 g Pâte à choux**
- 450 g Cocktail aux agrumes**
- 75 g Glaçage chocolat blanc aux
fruits**
- 515 g Crème diplomate chocolat**
- 240 g Opus Blanc 35% Lait de
terroir, Chocolat blanc de
couverture au lait de
montagne, Rondo**
- 125 g batonnets d'amandes**
- 100 g sucre glace**

Choux

Parsemer les choux dressés de batonnets d'amandes et sucre glace, saupoudrer avec beaucoup de sucre glace, cuire.

Cuisson au four à sole

Température de cuisson: 185°C;
1ère temps de cuisson: 20 minutes, tirage fermé
Température de cuisson: 165°C
2ème temps de cuisson: 20 - 24 minutes, tirage ouvert
Toujours 4/4 chaleur supérieure et 3/4 chaleur inférieure

Cuisson au four ventilé / steamer

Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. fermé
1ème temps de cuisson: 12 - 14 minutes
Température de cuisson: 145°C; 1/2 vent./ circulation d'air, vent. ouvert
2ème temps de cuisson: 14 minutes environ

Finition

Étaler du beurre de cacao coloré et tempéré sur une feuille guitare à l'aide d'une éponge. Étaler une fine couche de couverture blanche, laisser brièvement tirer et découper des carrés de 5 x 5 cm. Au centre, découper un cercle de 2.8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 10 minutes environ. Couper la surface du chou. Remplir le fonds avec 20 g environ de cocktail aux agrumes. Réfrigérer brièvement. Dresser 30 g de crème diplomate chocolat blanc jusqu'aux bords. Placer des plaquettes en couverture. Placer la sphère nappée aux agrumes.

PRODUITS FELCHLIN

CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir,
Chocolat blanc de couverture au
lait de montagne, Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Pâtisserie Chou Chou choc blanc

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20145

Description : Pâte à choux avec une crème diplomate au chocolat et aux citrons

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	292
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1222
Prix de vente		Lipides	19.69 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10 g
		Glucides	23.16 g
		dont sucre	16.89 g
		Protéines	5.34 g
		Sel	0.28 g

Composition :

Lait entier, sucre, oeufs, beurre, orange sanguine, eau, farine blanche, crème, amandes, beurre de cacao, poires, lait entier en poudre, jaune d'oeuf, kalamansi, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), amidon de maïs, sirop de glucose (glucose de blé), gélatine , gélifiant (pectine), sel alimentaire, fruits (ananas, mangue, fruit de la passion, citron vert), vanille, gélifiant (carrageenane), épaississant (gomme de caroube), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras, acides gras), émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 08.04.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse