

CROQUEMBOUCHE FLEURI

Recette pour un croquembouche pour 30 personnes

Pâte à chou

- 140g d'eau
- 140g de lait entier
- 140g de beurre doux
- 3g de sel
- 5g de sucre
- 140g de farine T55 Gruau
- 235g d'œufs entiers tempérés

Crème pâtissière vanille onctueuse

- 1000g de lait entier
- 110g de crème liquide
- 2 gousses de vanille
- 200g de jaunes d'œufs
- 200g de sucre semoule
- 60g de Maïzena
- 60g de farine
- 110g de masse gélatine
- 200g de beurre doux
- 100g de mascarpone

Nougatine aux amandes et noisettes

- 435g de fondant blanc
- 290g de glucose
- 125g d'amandes hachées
- 125g de noisettes hachées
- 60g de beurre de cacao mycryo

Procédé :

Torréfier légèrement les fruits secs. Cuire le fondant et le glucose au caramel brun léger. Ajouter les amandes chaudes puis le mycryo avant de débarrasser. Étaler le plus fin possible et détailler un cercle de 20cm, un cercle de 16cm et un cercle de 14cm.

Sucre cuit pour chou

- 500g de sucre semoule
- 200g d'eau
- 50g de glucose
- 50g de Nougasec

Procédé :

Mélanger le Nougasec avec une petite quantité de sucre. Faire bouillir l'eau et le sucre et ajouter le glucose à ébullition. Cuire à 170°C et laisser reposer le sucre 10min avant utilisation.

Pastillage

- 175g de sucre glace
- 45g de fécule de pomme de terre
- 15g de masse gélatine
- 3g de glucose
- 3g de vinaigre blanc
- 5g d'eau

Procédé :

Tamiser la fécule et le sucre glace. Au batteur, mélanger la feuille, les poudres et le glucose. Ajouter le mélange masse gélatine, vinaigre et eau préalablement chauffé autour de 50°C. Une fois le mélange homogène, débarrasser et filmer immédiatement au contact afin que celui-ci ne sèche pas trop vite. Laisser reposer une nuit au frigo. Étaler en fleurant au sucre glace, détailler des fleurs de 3 tailles différentes.



Recette réalisée par
PIERRE CHIRAC
Chef pâtissier exécutif

