MICHEL CLUIZEL

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

LA MANUFACTURE DU GOÛT

Jordi Puigvert Colomer
Chef pâtissier et Consultant
Sweet'n Go

PRALICHOUX SNACK

recette pour 50 pièces

Pâte à choux au chocolat

pour la pâte à choux au chocolat

125 g	Lait
125 g	Eau
15 g	Sucre inverti
5 g	Sel
110 g	Beurre
140 g	Farine T-55
10 g	**Cacao en poudre**
240 g	Œufs entiers

pour le craquelin

150 g	Beurre
180 g	Sucre
180 g	Farine T-55
20 g	**Cacao en poudre**

Pour la pâte à choux : Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre inverti et le beurre. Peser et tamiser la farine et le cacao en poudre et incorporer en remuant à l'aide d'une spatule. Remettre sur feu doux pour dessécher le mélange, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole. Vider dans une cuve de batteur avec la feuille. Ajouter les œufs un à un jusqu'à obtenir la consistance voulue. Dresser la pâte à choux à la douille lisse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 7 minutes à 200° C, oura fermé, puis 20 minutes oura ouvert, à 170° C.

Pour le craquelin : Mélanger les ingrédients à la feuille afin d'obtenir une pâte homogène. Laminer fin (2 mm). Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond, légèrement plus large que la taille du pochage de la pâte à choux. Disposer le craquelin sur chaque choux avant d'enfourner.

Crème à la vanille

400 g	Lait
100 g	Crème 35% MG
100 g	Jaunes d'œufs
1	Gousse de vanille
80 g	Sucre
45 g	Amidon de maïs

Infuser la vanille avec le lait. Passer au tamis et ajouter la crème. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon. Verser l'infusion de lait, vanille et crème sur le mélange précédent et porter à ébullition en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Oter du feu et refroidir aussi vite que possible à 4° C.

Compote exotique

225 g	Purée de mangue
75 g	Purée de fruit de la passion
60 g	Sucre
100 g	Mangue coupée en dés de 0,5 cm
5 g	Pectine NH
4 g	Solution d'acide citrique

Mélanger la pectine avec le sucre, puis mélanger avec les purées à 40° C. Porter le tout à ébullition. Oter du feu et ajouter les cubes de mangue et la solution acide. Disposer dans les moules désirés.

Crème mousseline au praliné

2	Gousses de vanille
325 g	Lait
60 g	Crème
50 g	Sucre
35 g	Amidon de maïs
75 g	Jaunes d'œufs
200 g	**Praliné fruité**
4 g	Gélatine
180 g	Beurre

Réaliser une infusion avec le lait et la vanille. Passer au tamis et ajouter la crème. A part, mélanger les jaunes d'œufs, l'amidon de maïs et le sucre. Mélanger le tout et porter à ébullition, en mélangeant avec un fouet. Dès que la crème est cuite, retirer du feu et ajouter la gélatine. Ajouter le praliné et, en dernier, le beurre. Refroidir. Monter au batteur et utiliser.

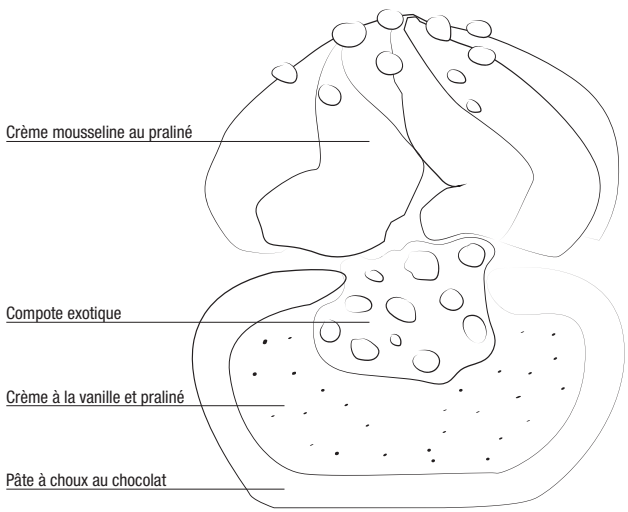
Décors

60 g	**Praliné fruité**
200 g	**Chocolat de couverture Yzao® Noir 70%** (feuilles en chocolat)
20 g	**Pépites Or**

Montage et finitions

Remplir les choux avec la crème à la vanille et injecter un peu de praliné à l'intérieur. Disposer la compote sur la partie plate du choux et pocher la mousseline sur la compote à l'aide d'une douille étoilée. Décorer avec les feuilles en chocolat et les pépites or.

Cacao en poudre	**réf. 21005**
Praliné fruité	**réf. 21070**
Pépites Or	**réf. 27432**
Chocolat de couverture Yzao® Noir 70%	**réf. 20094**



Manufacture Cluizel - août 2019