

100 ans
d'engagement

VALRHONA

CHOUX

Caraïbe cœur praliné

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

À faire la veille :

Ganache montée
CARAÏBE 66%

À faire le jour même :

Praliné amandes/noisettes
50%
Pâte à choux

Ustensiles à prévoir :

Cercles inox 5 cm de diamètre
3 tapis de cuisson perforés
type SILPAIN
Plaques de cuisson perforées
Douille lisse
Douille à garnir
Cuillère à melon

RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS INDIVIDUELLES

GANACHE MONTÉE CARAÏBE 66%

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de repos : 3 heures minimum

110 g Crème entière liquide 35% MG
13 g Miel
90 g CARAÏBE 66%
240 g Crème entière liquide 35% MG

Faire chauffer la crème et le miel jusqu'à légère ébullition. Pendant ce temps, hacher le chocolat **CARAÏBE 66%**. Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat haché, en mélangeant à l'aide d'une maryse entre chaque ajout pour créer une émulsion. La texture doit être brillante et élastique. Une fois la crème chaude totalement ajoutée, mixer, puis ajouter la crème froide et bien mélanger pour l'incorporer totalement. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 3 heures minimum. Puis, monter au batteur électrique pour obtenir une texture suffisamment ferme.

PRALINÉ AMANDES/NOISETTES ET VANILLE

Temps de préparation : 30 minutes

100 g Amandes blanches
100 g Noisettes blanches
2 Gousses de vanille
135 g Sucre semoule
35 g Eau
2 g Fleur de sel

Dans un four préchauffé à 150°C, faire torréfier les noisettes et les amandes pendant 15 minutes. Pendant ce temps, préparer un sirop avec le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais, jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter les fruits secs torréfiés et mélanger pour bien les enrober de sirop. Remettre à chauffer sur feu moyen sans cesser de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisation. Débarrasser sur un papier cuisson et laisser refroidir. Gratter les gousses de vanille pour en extraire les grains. Une fois la préparation froide, casser en morceaux et placer dans un robot mixeur avec les grains de vanille et la fleur de sel. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte à la consistance souhaitée.

