

# Chouhou au cœur gourmand



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Chouchou au cœur gourmand

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 à 10 pièces.

## BISCUIT CROUSTILLANT

75 g Beurre  
90 g Cassonade  
90 g Farine T55

## BISCUIT CROUSTILLANT

Mélanger le beurre pommade avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Étendre entre deux feuilles plastiques ou sulfurisées.

Retirer délicatement la feuille du dessus et découper des ronds de 45 mm et de 20 mm. Réserver au congélateur.

## PÂTE À CHOUX

80 g Eau  
80 g Lait entier  
2 g Sucre semoule  
2 g Sel fin  
75 g Beurre  
90 g Farine  
140 g Œufs

## PÂTE À CHOUX

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule (pendant 1 minute).

À l'aide du robot muni de la feuille, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre les œufs en les ajoutant un à un à la pâte.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n°13, dresser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé 8 choux d'environ 45 mm de diamètre.

Sur une autre plaque dresser 8 choux de 20 mm de diamètre.

Déposer sur chaque chou un disque de biscuit croustillant encore congelé.

Enfourner chaque plaque séparément à 180°C sur four ventilé, pendant environ 15 à 20 minutes.

## GANACHE MONTÉE VANILLE

100 g Crème entière liquide  
10 g Miel d'acacia  
135 g Chocolat **IVOIRE 35%**  
1 Gousse de vanille  
250 g Crème entière liquide

## GANACHE MONTÉE VANILLE (À RÉALISER LA VEILLE)

Faire chauffer les 100 g de crème avec le miel et les grains de vanille.

Verser 1/3 de ce mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu en mélangeant énergiquement à l'aide d'une maryse.

Continuer en ajoutant la crème liquide chaude restante, peu à peu.

Mixer, à l'aide d'un mixeur plongeant, pour parfaire l'émulsion.

Ajouter les 250 g de crème froide restante et mixer de nouveau.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Laisser cristalliser au minimum 3 heures.

## FINITION

150 g **PÂTE À TARTINER**

## MONTAGE

Après refroidissement, faire un trou sous chaque petit chou et les garnir de **PÂTE À TARTINER**.

Couper les gros choux en deux puis garnir le fond du chou de ganache montée **IVOIRE 35%** vanille, puis déposer un petit chou déjà garni de **PÂTE À TARTINER**.

Terminer le montage en dressant une belle rosace de ganache montée afin de recouvrir totalement le petit chou.

Mettre enfin le chapeau du gros chou sur le dessus.

## Astuces de Chef

N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson des choux, ils risquent de retomber.

Cuire séparément les petits et grands choux sur deux plaques distinctes car la cuisson n'est pas identique.