

Les petits choux Andoa



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Visuels non contractuels.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

PÂTE À CHOUX

- 160 g Eau
- 160 g Lait entier
- 150 g Beurre
 - 4 g Sel fin
 - 8 g Sucre semoule
 - 1 g Vanille en poudre
- 180 g Farine semi-complète T110
- 220 g Œufs entiers
 - 45 g Graines de lin dorées
 - 45 g Noisettes hachées torréfiées
- 1 pincée Sucre en grains

GANACHE MONTÉE ANDOA LAIT 39%

- 810 g Crème entière liquide
(225 g + 585 g)
- 25 g Glucose
- 25 g Miel d'acacia
- 310 g Chocolat
ANDOA LAIT 39%

PÂTE À CHOUX

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre, le sel et la vanille. Hors du feu, ajouter la farine. Puis, de nouveau sur le feu dessécher légèrement la pâte à la spatule.

A l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir. Battre les œufs et les ajouter très progressivement à la pâte. Ajouter les graines de lin dorées et les noisettes hachées en fin de mélange.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°12, dresser sur une plaque des choux de taille régulière.

Déposer sur chaque chou du sucre en grains. Enfourner à 180°C, four ventilé pendant environ 20 minutes.

GANACHE MONTÉE ANDOA LAIT 39%

Faire chauffer 225 g de crème avec le miel et le glucose. Verser en plusieurs fois sur le chocolat **ANDOA LAIT 39%** préalablement fondu. Mixer à l'aide d'un mixer plongeant en ajoutant 585 g de crème froide. Réserver au réfrigérateur pendant 3H minimum avant utilisation.