

Profiteroles vanille, noisette & chocolat

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 518g de lait entier
- 165g de crème liquide entière
- 120g de sucre semoule
- 50g de glucose atomisé
- 50g de poudre de lait écrémé
- 4g de stabilisateur pour glace
- 1 gousse de vanille
- 150g de purée de noisettes
- 65g d'eau
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 210g de chocolat Caraïbes
- 270g de crème liquide entière

Préparation

1. pour réaliser la vôtre, et varier les parfums selon vos goûts, dans ce cas cela devient un dessert très rapide à réaliser, mais toujours aussi bon !
2. J'ai utilisé la purée de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ajoutez ensuite le sucre, le glucose, la poudre de lait et le stabilisateur, mélangez bien puis portez le mélange à 85°C.
4. Ajoutez ensuite la purée de noisette, filtrez le mélange et mixez-le avec un mixeur plongeant.
5. Faites refroidir au réfrigérateur.
6. Après minimum 4 heures au réfrigérateur, mixez à nouveau et versez dans votre sorbetière ou turbine à glace.
7. Conservez la glace au congélateur jusqu'au montage.
8. Pâte à choux : d'eau lait frais entier de sel de sucre semoule de beurre de farine d'œufs entiers
Préchauffez le four à 180°.
9. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
10. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
11. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
12. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélangez un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
13. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
14. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
15. Pochez des petits choux (selon la taille que vous pochez, vous devriez avoir entre 25 et 30 petits choux).

16. Saupoudrez avec un peu de sucre glace, puis faites cuire les choux à 180°C pendant 30 minutes.
17. Laissez refroidir.
18. Sauce chocolat & montage : de chocolat Caraïbes de crème liquide entière QS de noisettes hachées
Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude dessus petit à petit en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante ; si besoin, utilisez un mixeur plongeant.
19. Ensuite, garnissez les choux d'une boule de glace, disposez 3 choux par assiette, versez la ganache a chocolat dessus puis ajoutez quelques noisettes hachées.
20. Servez immédiatement, et régalez-vous !