

Choux café (Christophe Adam)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 202g de crème liquide
- 3 œufs entiers (environ 150g)
- 75g de sucre en poudre
- 45g de poudre à flan (ou de maïzena)
- 45g de beurre
- 135g de café expresso ou 30g de Trablit
- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 75g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 52g de beurre
- 69g de farine
- 108g d'œufs entiers

Préparation

1. Me revoilà avec une recette de petits choux, cette fois-ci garnis d'une crème pâtissière au café.
2. J'ai pris la recette de la crème au café dans l'ouvrage Eclair de Christophe Adam, et j'ai utilisé ma recette habituelle de pâte à choux.
3. Selon vos goûts vous pouvez adapter la quantité de café ou de Trablit, personnellement j'aime avoir un parfum assez marqué donc j'ai goûté ma crème au fur et à mesure pour y mettre une quantité suffisante.
4. Fouettez les œufs avec le sucre puis la maïzena.
5. Versez la moitié du lait bouillant sur les œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
6. Faites cuire quelques minutes en remuant constamment.
7. Quand la crème a bien épaissi, ajoutez hors du feu le beurre en petits morceaux et le café ou le Trablit.
8. Débarrassez la crème dans un plat, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.
9. Mélangez la farine, la cassonade et la fleur de sel.
10. Ajoutez le beurre mou et mélangez quelques minutes pour obtenir une pâte homogène.
11. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare ou de papier sulfurisé.
12. Réservez au frais.
13. Quand le craquelin est bien froid, détaillez des cercles de la taille de vos choux à l'aide d'un emporte-pièce.
14. Si vous avez trop de craquelin, vous pouvez détailler des cercles et les conserver au congélateur pour des prochains choux.
15. Préchauffez le four à 180°.
16. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
17. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
18. 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.
19. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot muni de la feuille) et mélanger un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.

20. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
21. 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.
22. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez vos choux.
23. Ajoutez les disques de craquelin dessus.
24. Faites cuire vos choux 35-40 minutes sans ouvrir le four, puis laissez-les refroidir sur une grille.
25. Montage et finitions : de fondant blanc pâtissier (la recette ici si vous voulez le faire maison) Colorant couleur caramel / café QS de sirop de sucre de canne (facultatif) Mettez la crème au café dans une poche à douille munie d'une douille à garnir.
26. Percer chaque chou sur le dessous et garnissez-les au maximum de crème pâtissière.
27. Préparez le fondant : Portez-le à 35°C (surtout ne dépassez pas 37°C il perdrait son brillant), et ajoutez le colorant (si vous avez fait votre fondant maison je vous conseille de mélanger votre colorant à un peu de sirop de sucre de canne, il s'incorporera mieux au fondant et ça permettra de le détendre un peu).
28. Quand la couleur est uniforme et que le fondant a une bonne texture (s'il est trop épais, vous pouvez encore y ajouter un peu de sirop de sucre de canne), trempez vos choux dans le fondant, et enlevez l'excédent avec le doigt pour ne pas avoir une couche trop épaisse.
29. Vous pouvez conserver vos choux au réfrigérateur, mais le fondant n'aime pas trop l'humidité du réfrigérateur alors je vous conseille de les remplir et de les glacer le plus tard possible, mais ils peuvent tout de même y rester une journée.