

Choux rochers à la vanille

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g de chocolat blanc
- 1 feuille de gélatine
- 300g de crème liquide à minimum 30% de matière grasse
- 75g d'eau
- 75g de lait
- 3g de miel
- 60g de beurre
- 90g de farine T55
- 150g d'œufs
- 500g de chocolat au lait à 46% de cacao
- 100g de noisettes torréfiées hachées

Préparation

1. Faites chauffer de crème avec les grains de vanille, puis ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
2. Mélangez, puis versez sur le chocolat blanc fondu ou haché.
3. Mélangez bien jusqu'à avoir une ganache homogène, puis ajoutez les de crème liquide restants.
4. Filmez au contact, puis placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures, ou une nuit.
5. Pâte à choux : d'eau de lait Une pincée de sel Une pincée de sucre de miel de beurre de farine T55 d'œufs Faites chauffer le lait, l'eau, le beurre, le sucre, le sel et le miel.
6. Quand le mélange bout et que le beurre est totalement fondu, ajoutez la farine en une fois et mélangez bien.
7. Remettez sur le feu et desséchez le pâton jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
8. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille, ou dans un cul-de-poule, et mélangez-la quelques minutes pour qu'elle refroidisse et que la vapeur s'échappe.
9. Ajoutez ensuite progressivement les œufs, en mélangeant bien entre chaque ajout.
10. Vous devez obtenir une pâte bien homogène et satinée.
11. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille muni d'une douille de 12mm de diamètre, puis pochez sur une plaque graissée des choux de 2 à 3cm de diamètre.
12. Saupoudrez d'un tant-pour-tant de sucre glace et beurre de cacao en poudre (ou à défaut, uniquement de sucre glace) puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C chaleur statique pour environ 30 minutes.
13. Laissez refroidir.
14. Finitions et glaçage rocher chocolat au lait noisette : de chocolat au lait à 46% de cacao de noisettes torréfiées hachées Fouettez la ganache pour obtenir une texture de chantilly.
15. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 8mm.
16. Percez les choux par le dessous, puis garnissez-les de ganache montée.
17. Mettez-les au congélateur le temps de préparer le glaçage, ce sera plus simple avec des choux bien froids.
18. Faites fondre doucement le chocolat sans dépasser 35°C.
19. Ajoutez les noisettes hachées, mélangez bien, puis plantez un cure-dent dans les choux et plongez-les dans le glaçage.
20. Secouez-les pour enlever l'excédent, et raclez le dessous des choux, puis déposez-les sur une feuille de

papier sulfurisé.

21. Laissez cristalliser au réfrigérateur puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com