

Choux pistache & framboise

Préparation

1. J'ai utilisé l'inspiration framboise de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Portez à ébullition le lait avec le glucose, ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuilles) et versez-le sur l'inspiration framboise préalablement fondue.
3. Mélangez bien pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis ajoutez la crème froide et mixez.
4. Filmez la crème au contact et laissez-la cristalliser au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, ou mieux une nuit.
5. Crème pâtissière à la pistache : de crème liquide entière de lait entier de sucre 2 œufs entiers 1 jaune d'œuf de maïzena de purée de pistache Faites chauffer la crème et le lait.
6. Fouettez les œufs avec le jaune d'œuf et le sucre.
7. Ajoutez ensuite la maïzena, puis versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
8. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen en fouettant sans arrêt.
9. Hors du feu, ajoutez la purée de pistache, mélangez bien, puis filmez la crème pâtissière au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
10. Craquelin : de beurre de farine de sucre cassonade Mélangez le beurre pommade avec le sucre et la farine, puis étalez le craquelin finement entre deux feuilles de papier sulfurisé.
11. Placez au congélateur.
12. Pâte à choux : d'eau de lait entier de sel de sucre de beurre de farine d'œuf entier Portez à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
13. Ajoutez la farine en une fois et mélangez bien hors du feu.
14. Quand la farine est incorporée, remettez la pâte sur le feu et desséchez-la en mélangeant sans arrêt pendant quelques minutes.
15. Ensuite, débarrassez-la dans le bol du robot muni de la feuille et mélangez à petite vitesse quelques minutes pour que la vapeur s'échappe de la pâte (vous pouvez le faire également à la main avec une maryse).
16. Ajoutez petit-à-petit les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout.
17. A la fin, la pâte doit être lisse et satinée.
18. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez des choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
19. Recouvrez-les d'un cercle de craquelin puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 25 à 30 minutes de cuisson.
20. Laissez les choux refroidir sur grille.
21. Crème diplomate pistache : La crème pâtissière de crème liquide entière Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement à la crème pâtissière.
22. Versez ensuite la crème diplomate ainsi obtenue dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
23. Montage : Versez le namelaka framboise dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse (sans la fouetter ou la travailler).
24. Découpez les choux en retirant le « chapeau ».
25. Garnissez-les avec la diplomate pistache, puis ajoutez un cœur de namelaka framboise et à nouveau un peu de crème diplomate.

26. Recouvrez avec le chapeau de craquelin et décorez avec quelques pistaches entières.
27. Mettez les choux quelques minutes au réfrigérateur pour que les crèmes cristallisent, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com