

Choux pistache- griotte

(25 pièces)

Composition:

- Pâte à choux crumble
- Crème vanille
- Bavarois pistache
- Coulis griotte
- Glaçage rouge
- Disques chocolat décoration



Pâte à choux:

- 280g Oeufs entiers
 - 200g Lait entier
 - 200g Eau
 - 180g Beurre laitier
 - 10g Sucre
 - 5g Sel
 - 5g Extrait de vanille
- Bouillir dans une casserole: Le lait, l'eau, le sucre et sel. Mélanger hors du feu avec la farine tamisée. Bien dessécher. Ajouter les oeufs petit à petit. Verser dans une poche et dresser en forme de choux à religieuse. Déposer un disque de crumble et cuire dans un four à sol 45mn à 180°C.

Crumble vanille:

- 100g Beurre
 - 100g Cassonade
 - 150g Farine
 - 50g Poudre d'amande
 - 5g Poudre de vanille
- Mélanger tous les ingrédients dans un batteur. Etaler assez fin entre 2 feuilles de papier sulfurisé et surgeler. Détailler des disques à l'emporte pièce rond. Réserver au froid.

Crème vanille:

- 450g Lait entier
- 150g Crème à 35%
- 1 Gousse de vanille
- 130g Jaunes d'oeufs
- 130g Sucre
- 50g Amidon de maïs
- 70g Beurre
- Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème, la gousse de vanille grattée et la moitié du sucre.
- Mélanger dans une bassine, les jaunes avec l'autre moitié du sucre et l'amidon de maïs.
- Ajouter une partie du liquide dans ce mélange et cuire le tout jusqu'à épaississement dans la casserole en mélangeant constamment.

Hors du feu ajouter le beurre, bien mélanger, étaler entre 2 feuilles plastique et réserver au réfrigérateur.

Coulis griotte:

- 500g Purée de griotte
- 100g Sucre
- 10g Pectine NH
- 20g Sucre
- 5g Jus de citron
- Chauffer la purée de griotte avec 100g de sucre, à 45°C ajouter la pectine NH mélangée avec 20g de sucre, faire bouillir. Ajouter le jus de citron. Verser dans des formes silicone rondes de 2/3cm de diamètre. Surgeler et réserver pour le montage.

Bavarois pistache:

- 500g Lait entier
- 120g Sucre
- 120g Jaunes d'oeufs
- 12g Gélatine feuille
- 30g Pâte de pistache
- 500g Crème montée
- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir le lait avec la pâte de pistache dans une casserole. Dans une bassine mélanger le sucre et les jaunes. Ajouter le tout dans le liquide et cuire à 85°C tout en mélangeant constamment avec une maryse.

Ajouter hors du feu la gélatine ramollie et pressée. Laisser refroidir à 25°C et ajouter la Crème montée délicatement

Glaçage:

- 250g Crème à 35%
- 400g Couverture chocolat blanc
- 200g Glaçage miroir
- 7g Gélatine en poudre
- 42g Eau
- 10g Colorant rouge
- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir la crème, faire une ganache avec le chocolat blanc (Verser en 3 fois). Ajouter la gélatine fondue avec les 42g d'eau., ajouter le glaçage miroir et le colorant rouge. Filmer et garder au réfrigérateur 12h minimum.

Dans un silicone Silikomart de 4,5cm de diameter sur 2,5cm de haut, déposer la moitié de bavarois pistache, insérer un coulis griotte, recouvrir de la 2eme partie de bavarois pistache. Laisser prendre au surgélateur, démouler et glacer..

Montage:

Percer le haut du choux et garnir de crème vanilla. Déposer dessus un disque de chocolat et ajouter le bavarois pistache griotte glacé. Déposer dessus une griotte recouverte de feuille d'or et une pétale de rose alimentaire..

