Pellé Cyril 24/25

Choux praliné à la cacahuète, Crémeuse praline rose 8 couverts

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ
PÂTE A CHOUX		
Farine	Kg	0,125
Eau	l	0,250
Sel	Kg	0,005
Beurre	Kg	0,080
Œufs entiers	Pce	4
CRAQUELIN		
Beurre TEMPÉRÉ	Kg	0,060
Sucre cassonade	Kg	0,070
Farine	Kg	0,080
CRÈME CACAHUÈTE		
Lait entier	L	0,5
Sucre	Kg	0,100
Maïzena	Kg	0,100
Jaunes d'œufs	Pce	6
Cacahuètes non salées	Kg	0,125
Sucre	Kg	0,080
Eau	l	0,020
Beurre	Kg	0,100
CRÈME PRALINE ROSE		
Crème liquide 35 %	L	0,250
Sucre	Kg	0,025
Praline rose	Kg	0,100
DÉCOR		
Menthe	Botte	0,5
Praline roses	Pm	Pm
Notes personnelle		

DÉROULEMENT

Craquelin :

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter la farine, obtenir une pâte homogène
Étaler entre deux feuilles de cuisson, congeler et détailler congelé.

Choux:

Réaliser une pâte à choux, coucher et dorer les choux.
Disposer les disques de craquelin sur les choux et enfourner à 200°C puis baisser à 180°C jusqu'à coloration et sécher à 150°C.

Crème cacahuète:

Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, ajouter les cacahuètes, enrober de caramel et débarrasser sur plaque.
Mixer une fois refroidies
Réaliser une crème pâtissière et ajouter les trois quart du mix de cacahuètes.
Refroidir.

Crème praliné rose:

Faire chauffer la moité de la crème avec les pralines jusqu'à ce qu'elles soient fondues, filtrer et refroidir rapidement.
Ajouter l'autre moitié de la crème et monter en chantilly avec le sucre.

Dressage :

Couper les choux et garnir avec la crème cacahuète, décorer avec la crème rose et quelques pralines, tête de menthe