

CROQUEMBOUCHE 3 TAMBOURS

Pour 20 personnes



1. LE CRUMBLE

130 g de beurre
70 g de cassonade
160 g de farine
40 g de noisettes en poudre

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade, la poudre de noisette puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur.

2. LA PÂTE À CHOUX

500 g d'eau
500 g de lait
450 g de beurre
20 g de sel
550 g de farine
20 œufs soit 1000 à 1100 g

Verser l'eau et le lait dans une casserole puis ajouter le beurre et le sel, Porter progressivement le

mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu puis incorporer la farine préalablement pesée et tamisée. Mélanger vivement l'ensemble à l'aide d'une spatule pour empêcher la formation de grumeaux.

La pâte obtenue, remettre sur un petit feu puis la dessécher tout en remuant. Celle-ci doit se détacher des parois de la casserole et ne plus coller à la spatule. Ôter la casserole du feu et transvider dans un cul de poule ou dans la cuve d'un batteur. Ajouter les œufs progressivement en veillant à bien les mélanger à la pâte avant chaque nouvel apport d'œufs. La pâte à choux doit avoir une consistance souple et homogène et difficilement couler de la spatule. Elle doit former un bec.

Dressage des choux :

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie (10 mm Ø) dresser des choux en forme de demi boules (2 cm Ø environ) en veillant à les espacer et en les disposant en quinconce. Lors de chaque fin de dressage, la pointe doit se confondre dans la masse.

Pulvériser de beurre fondu ou dorer les pièces à l'aide d'un pinceau puis déposer un disque de crumble sur une quarantaine de choux.

Enfourner la pâte à choux à four doux (200°C).

3. **LA CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 litre de lait entier

8 jaunes d'œufs soit 150 g

200 g de sucre

100 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel

1 Gousse de Vanille Noire Gourmet Sébalcé

100 g de beurre (facultatif)

Aromatisation :

15 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

3 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

60 g de Pâte de Noisette du Piémont cresco

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, puis la faire infuser dans le lait que l'on porte à ébullition.

Verser les jaunes d'œuf dans un cul-de-poule puis les mélanger au fouet. Ajouter un peu de lait chaud prélevé dans la casserole.

Ajouter le sucre et la poudre à crème préalablement mélangés à sec pour éviter la formation de grumeaux dans l'appareil jaune-lait. Ajouter le lait bouillant, sans cesser de remuer puis transvaser le tout dans la casserole ayant servi à faire bouillir le lait. Remettre à feu doux et porter lentement à ébullition. Tourner continuellement pour éviter que la crème ne brûle au fond de la casserole. Cuire jusqu'à formation de gros bouillons et retirer du feu. Verser la crème terminée dans un candissoire, filmer au contact. Faire refroidir au congélateur puis stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Mettre la crème dans le bol d'un robot et la fouetter pour la rendre lisse et homogène. Diviser la crème en 3 et aromatiser chaque crème d'extrait de café, d'extrait de vanille et de pâte de noisette.

Garnissage:

A l'aide d'un pique choux, percer délicatement les petits choux. Garnir avec une poche munie d'une douille unie de Ø 5 mm les choux au crumble de crème pâtissière à la noisette, les choux naturels de crème au café et à la vanille.

4. **LA NOUGATINE**

750 g de glucose

50 g d'eau

1000 g de sucre semoule
650 g d'amandes effilées ou hachées
50 g de beurre pasteurisé

Préparer tous les ingrédients et le matériel nécessaire à la réalisation de la nougatine : casserole inox ou en cuivre, spatule, plaque anti-adhérente, palette, couteau de tour, marbre, triangle.

Dans une casserole, faire fondre à feu doux l'eau et glucose en remuant à l'aide d'une spatule. Celui-ci ne doit jamais bouillir.

Ajouter progressivement le sucre semoule sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Retirer la casserole du feu puis incorporer le beurre et les amandes. Verser aussitôt sur la plaque de four. Réserver à four doux à 140°C.

Allonger au rouleau, puis détailler par pièce :

2 disques Ø 30 cm.

1 disque de Ø 22 cm.

1 disque de Ø 14 cm.

Déposer les pièces sur un polystyrène recouvert de feuille de cuisson pour éviter le cintrage des pièces. Laisser refroidir, stocker dans un endroit sec.

Pour une conservation optimale de la nougatine, emballer les pièces dans des feuilles plastique anti-adhérentes.

5. **LE SUCRE CAMEL**

400 g d'eau
1000 g de sucre semoule
200 g de sirop de glucose

Dans une casserole en inox ou dans un poêlon en cuivre, porter à ébullition à feu doux l'eau et le sucre puis incorporer le sirop de glucose. Cuire à feu fort le sirop de sucre jusqu'à 160°C.

Laisser débuller le caramel puis glacer les choux à la vanille.

Pour un glaçage parfait des petits choux, tremper les choux dans le caramel et les retourner dans un flexipan demi sphère Ø 7 cm.

Le restant de caramel sera utilisé pour coller la pièce.

6. **LA GLACE ROYALE**

100 g de blancs d'œufs
500 g de sucre glace tamisé
QS de jus de citron

Au fouet au batteur, monter les blancs et le sucre glace tamisé jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme, ajouter le jus de citron pour accélérer le séchage. Stocker le récipient bien filmé pour éviter le croûtage.

Vous pouvez utiliser cette recette pour masquer et décorer les présentoirs en polystyrène. Pour obtenir une surface parfaitement lisse des présentoirs, nous vous conseillons de détendre la glace royale avec du vinaigre blanc chaud. De plus, cette technique permet un séchage très rapide.

7. **LE SUCRE TIRÉ**

1 kg de sucre de canne blanc en morceaux
400 g d'eau froide

200 g de glucose
10 gouttes d'acide tartrique

Cuisson entre 162 et 166°C.

Dans un poêlon en cuivre préalablement nettoyé avec du sel et du vinaigre puis rincé, mettre le sucre et l'eau froide. Faire fondre à feu doux. Favoriser la fonte en remuant avec un fouet. Porter à ébullition puis retirer du feu. Ecumer et nettoyer les bords avec un pinceau et de l'eau.

Ajouter le glucose. Placer un thermomètre dans le poêlon et remettre à feu vif. Bien nettoyer les bords du poêlon pendant toute la durée de la cuisson. Celle-ci est assez longue jusqu'à 120°C puis plus rapide de 120°C à 160°C. Ajouter alors l'acide tartrique et cuire jusqu'à 165°C. Mélanger doucement le sucre, à l'aide du thermomètre, pour obtenir une température constante dans l'ensemble du poêlon. Retirer du feu. Poser le poêlon sur le marbre et laisser l'ébullition s'arrêter naturellement.

Le satinage:

Cette opération consiste à apporter de la brillance au sucre.

Verser le sucre sur le silpat. Ramener les bords du sucre vers le centre de façon à le regrouper en une masse. Le retourner et le replier pour le refroidir régulièrement en veillant à avoir une texture homogène. Quand la boucle ne se déforme plus, étirer le sucre et le replier sur lui-même. Plus il est étiré, plus sa couleur s'éclaircit. Le sucre devient brillant.

Il est important de continuer à le refroidir au fur et à mesure qu'on le satine. Plus un sucre est satiné froid, plus il brillera. Lorsqu'il est très brillant, il peut être placé sous la lampe.

S'il est étiré trop tôt, le sucre est terne, mat et laiteux. Le sursatinage provient d'un travail effectué alors que le sucre est encore chaud.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Commencer par monter 1 rang de choux tout autour du grand disque de nougatine, un 2ème rang en prenant soin de coller les choux en quinconce. Disposer un socle en polystyrène au centre du disque en nougatine puis coller le second grand disque sur les choux. Monter 2 rangs de choux puis coller le disque moyen sur les choux. Monter 2 rangs de choux et terminer par le petit disque de nougatine. Poser délicatement le grand croquembouche sur un socle en polystyrène recouvert d'un tissu ou décoré de glace royale. Décorer harmonieusement de glace royale et de sucre tiré. (voir tours de mains associés).