Choux crumble Arabica
Pour 12 choux crumble

1. ***PÂTE À CHOUX***

Prendre une pâte à choux assez ferme. Dresser à la poche à douille cannelée PF 20 des choux de 6 cm de Ø sur plaque avec une feuille Silpain®. Saupoudrer de sucre glace. Disposer sur chaque chou un disque de crumble puis saupoudrer de sucre glace. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 25 à 30 min oura ouvert.

2. ***CRUMBLE CHOCOLAT***

170 g de beurre
85 g de cassonade
190 g de farine T55
30 g de cacao en poudre

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade, la poudre de cacao puis la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au frais 1 heure. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce unie de 6 cm de Ø.
Réserver au frais.

3. ***CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ ARABICA***

375 g de lait entier
34 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
80 g de jaunes d'oeufs
100 g de sucre
30 g de poudre à crème
30 g de beurre
450 g de crème liquide à 35% de M.G.

Réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, ajouter l'extrait de café et le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Passer au congélateur 15 à 20 min pour refroidir brutalement. Monter la crème liquide. Une fois refroidie, lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Percer les choux sur le dessous puis les garnir de crème diplomate au café. Déposer un disque de chocolat noir de 5 cm de Ø. Réaliser une rosace de crème diplomate au café sur un côté de ce disque. Placer un second disque de chocolat noir ajouré, Ø extérieur du disque ajouré 5 cm, Ø intérieur 3 cm, sur la rosace de manière à ce qu'il soit de biais.