Choux Passion
Pour 12 choux

1. ***CRAQUELIN***

   150 g de beurre pommade
   180 g de farine
   180 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g d'eau
   6 g de sucre
   8 g de sel
   200 g de beurre
   300 g de farine
   500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 choux individuels sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Découper des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÉMEUX PASSION***

150 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
650 g de crème liquide à 35% M.G.
100 g de jus de fruit de la passion

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le jus de fruit de la passion. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange de crème bouillante et de jus de fruit de la passion puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

4. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

200 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

Mouler 12 mini dômes en silicone de 4 cm de ⌀ puis surgeler et démouler, réserver au congélateur. Glacer les dômes encore congelés avec du Glaçage Miroir à Chaud Neutre ancel préalablement chauffé à 45°C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les choux en deux aux 2/3 de la hauteur. Les dessus ainsi coupés ne seront pas utilisés dans cette recette. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux passion quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Garnir les choux puis lisser à ras. Déposer les mini-dômes de fourrage mangue-passion encore congelés puis, à la douille Saint-Honoré, dresser le crémeux passion autour des mini-dômes.