

Les choux caramel  
Pour 24 choux



### 1. **CRAQUELIN**

200 g de beurre pommade  
240 g de farine  
240 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. 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. Sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**, dresser les choux individuels. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire environ 45 minutes à 180°C.

### 3. **CRÈME DIPLOMATE AU CARAMEL**

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**  
35 g de **Pâte aromatique de Caramel Sébalcé**  
1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte aromatique de caramel et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le garnissage des choux.

### 4. **MONTAGE & FINITION**

Couper les choux en deux, dresser la crème diplomate à la poche munie de la douille de votre choix puis décorer.