

LE CROQUEMBOUCHE MODERNE ET SANS CAMEL

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-croquembouche-moderne-et-sans-caramel/>

Un croquembouche multi couleurs et sans caramel

Parts : 14

Temps de préparation : 2 H

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Choux, Croquembouche, Dessert, Pièce Montée,

Ingrédients

Pour un croquembouche de 40 cm de hauteur

600 grammes de Pâte à Choux

600 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

Du Craquelin

Du Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Crèmes

400 grammes de Crème Pâtissière au Chocolat

400 grammes de Crème Pâtissière au Chocolat Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache

400 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Confit de Fruits

400 grammes de Confit de Fruits Pour les recettes, voir ICI

*Matériel

Un cône

Du papier noir

Des cure-dents

du Pastillage

Pour un croquembouche de 60 cm de hauteur

1,05 kilogramme de Pâte à Choux

1,05 kilogramme de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

Du Craquelin

LE CROQUEMBOUCHE MODERNE ET SANS CAMEL

Du Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Crèmes

700 grammes de Crème Pâtissière au Chocolat

700 grammes de Crème Pâtissière au Chocolat Pour la recette, voir ICI

700 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache

700 grammes de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

700 grammes de Confit de Fruits

700 grammes de Confit de Fruits Pour les recettes, voir ICI

*Matériel

Un cône

Du papier noir

Des cure-dents

du Pastillage

Pour un croquembouche de 80 cm de hauteur

1,5 kilogramme de Pâte à Choux

1,5 kilogramme de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

Du Craquelin

Du Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Crèmes

1 kilogramme de Crème Pâtissière au Chocolat

1 kilogramme de Crème Pâtissière au Chocolat Pour la recette, voir ICI

1 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache

1 kilogramme de Crème Pâtissière à la Pistache Pour la recette, voir ICI

1 kilogramme de Confit de Fruits

1 kilogramme de Confit de Fruits Pour les recettes, voir ICI

*Matériel

Un cône

Du papier noir

Des cure-dents

du Pastillage

Instructions

Agenda

La méthode est la suivante :

- On prépare la Pâte à Choux (600 g), on moule dans des empreintes demi-sphères en silicone puis on congèle
- On dispose les demi-sphères sur une plaque et on laisse décongeler puis on pose des cercles de Craquelin sur les demi-sphères et on cuit

LE CROQUEMBOUCHE MODERNE ET SANS CAMEL

- On garnit de Crèmes : Crème Pâtissière au Chocolat (400 g), Crème Pâtissière à la Pistache (400 g) et Confit de Fruits (400 g)
- On refroidit ces choux
- On assemble le croquembouche

Préparation des Choux

1. On doit commencer par préparer la Pâte à Choux (600 g) : il y a plusieurs recettes, voir ICI. Ma recette préférée est ICI

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les Choux, voir ICI

2. Pour coucher les choux, le meilleur moyen est d'utiliser une poche à douilles (on peut utiliser une cuillère à café sinon...)
3. On utilise une douille lisse : 0,8 cm ou 8 mm de diamètre par exemple
4. Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, coincer la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte
5. Je vous propose d'utiliser des moules silicone en demi-sphères. L'autre méthode, c'est tout simplement de pocher à la poche à douilles sur la plaque de cuisson sans passer par l'étape de moules silicone
6. L'avantage de la méthode que j'utilise (moules silicone en demi-sphères), c'est d'être sûr d'obtenir des choux de taille parfaitement identique (pour une meilleure esthétique du croquembouche)
7. Je remplis mes cavités demi-sphères. La taille de ces demi-sphères est de 3,5 cm de diamètre
8. Racler à l'aide d'une spatule coudée pour obtenir des choux uniformes
9. On congèle pendant minimum 2 heures
10. Après ce temps, la Pâte à Choux (600 g) a complètement congelé, on peut démouler les demi-sphères
11. Déposer ces choux congelés sur une plaque avec un tapis silicone ou un papier sulfurisé
12. Pour les choux, je recommande une plaque "à trous" et un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson. Pour acheter en ligne, c'est ICI
13. Attendre 1 heure minimum pour que les choux décongèlent à température ambiante...
14. On ne cuit pas des choux congelés ! Ils doivent être à température ambiante avant d'être enfournés, sinon ils cuiront mal et seront déformés / éclatés...

Craquelin

15. On doit ensuite réaliser du craquelin: il remplace le caramel traditionnel
16. Pour la recette, voir ICI
17. Le craquelin peut être coloré, ce qui permet d'obtenir d'obtenir des choux de différentes couleurs J'ai choisit des couleurs qui rappellent les crèmes que je vais utiliser pour mes choux :
 - Craquelin couleur rouge : pour le Confit de Fruits (400 g)
 - Craquelin couleur marron : pour la Crème Pâtissière au Chocolat (400 g)
 - Craquelin couleur verte : pour la Crème Pâtissière à la Pistache (400 g)
18. Etaler et découper des cercles de craquelin avec un emporte-pièce;ces

LE CROQUEMBOUCHE MODERNE ET SANS CAMEL

19. Mes choux font 3,5 cm de diamètre, j'utilise donc un emporte pièces de diamètre supérieur, environ 4 cm de diamètre

20. Découper ces ronds de craquelin pendant que le craquelin est froid et donc solide, sinon placer au congélateur pour solidifier

21. Poser les cercles de craquelin sur vos demi-sphères de choux décongelés

Cuisson

22. Cuire au four préchauffé 210 C (Thermostat 7)

23. Cuire jusqu'à ce que les choux soient cuits, environ 15 minutes : ça dépend vraiment des fours, donc soyez attentifs.... vous ne voulez pas trop colorer vos choux...

24. On obtient de jolis choux au craquelin... on les fait refroidir à température ambiante et un peu sécher, environ 1 à 2 heures

Les crèmes

25. On va remplir les choux de crèmes

26. J'ai choisit : de la Crème Pâtissière au Chocolat (400 g), de la Crème Pâtissière à la Pistache (400 g) et du Confit de Fruits (400 g)

27. Vous pouvez choisir d'autres crèmes, voir ICI

28. Remplir les choux

Préparation du support

- Vous pouvez utiliser un "cône à croquembouche" : ils sont en métal souvent et permettent un montage régulier et facile

- Vous pouvez ne rien utiliser du tout, en montant les différents étages, mais il faudra du caramel pour coller les choux (et vous savez ce que je pense du caramel...)

- Vous pouvez faire comme moi, utiliser un cône en mousse, trouvables dans les magasins d'arts plastiques et décoratifs

Je recouvre mon cône de papier noir afin de faire "ressortir" les couleurs des choux

Il suffit d'utiliser une paire de ciseaux et d'un bon scotch...

Planter des cure-dents dans le cône en mousse... Les cure-dents doivent être plantés presque à la verticale : ils permettent aux choux de tenir

29. On plante les choux en commençant par la base. Parfois, on doit planter deux cure-dents par chou pour assurer la stabilité

30. On alterne les couleurs dans le même ordre à chaque fois...

31. Ça demande un minimum de patience, mais ça serait encore plus long si vous deviez utiliser du caramel, et plus dangereux...

Les étoiles décoratives

32. Pour la déco : abaisser un peu de Pastillage

33. Découper des étoiles avec un emporte-pièces

34. Attendre une journée que les pièces en pastillage sèchent

35. Tremper des cure-dents dans de la colle alimentaire, ou une petite boule de pastillage ou sinon... du caramel

LE CROQUEMBOUCHE MODERNE ET SANS CAMEL

36. Planter les pièces en pastillage entre les choux, dans le cone en mousse