

LES CHOUX CRÈME PRALINÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/choux-au-praline/>

De délicieux choux pour les amoureux de saveurs de praliné...

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Choux, Dessert,

Ingrédients

de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

du Craquelin Pour la recette, voir ICI

de la Crème Pâtissière au Praliné Pour la recette, voir ICI

Un peu de Sucre Glace

Instructions

La pâte à craquelin

1. Commencer par réaliser le Craquelin : La recette est ICI
2. Suivre les étapes de la recette :
3. Etaler la pâte entre deux tapis silicone, pour une épaisseur d'environ 0,2 cm ou 2 mm
4. Congeler 10 minutes
5. Découper à l'emporte-piège ces des cercles de pâte à craquelin de la taille des choux (légèrement supérieur c'est mieux)
6. On obtient de meilleurs résultats quand les cercles sont légèrement plus grands que les choux
7. Réserver les ronds de craquelin au congélateur

La Pâte à choux

8. Réaliser la Pâte à Choux : Les recettes sont ICI
9. J'ai plusieurs recettes, et je n'ai pas de claire préférence : à vous de choisir ! Je vous laisse choisir
10. Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les Choux, voir ICI

Mise en poche à douilles

11. Pour coucher les choux en boules, le meilleur moyen est d'utiliser une poche à douilles (on peut utiliser une cuillère à café sinon...)

LES CHOUX CRÈME PRALINÉ

12. Utiliser une douille lisse de diamètre correspondant à ce que l'on cherche à obtenir : diamètre 1,4 cm par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

13. Si vos choux font une pointe, il vaut mieux la gommer : vous pouvez gommer la pointe avec le dos d'une cuillère passée dans de l'eau

14. Déposer alors les ronds de craquelin que vous aviez réservé au congélateur, sur les choux en appuyant très légèrement. Essayez de poser les craquelins le plus "droit" possible (horizontaux, parallèles au plan de travail)

Cuisson

15. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) : le temps de cuisson dépend de la taille de vos choux : j'ai du attendre 13 minutes pour les miens... Mais parfois il faut faire durer jusqu'à 25 minutes en fonction des fours et de la taille des choux

16. Avant de fourrer les choux, faire refroidir complètement les choux, 2 heures

17. Si vous avez le temps, c'est même encore mieux de les faire un peu sécher quelques heures ou même une nuit à température ambiante pour éviter qu'ils détremper après être garnis

18. Inciser un petit trou à la base des choux avec une douille à embout fin

La Crème Pâtissière au Praliné

19. Réaliser la Crème Pâtissière au Praliné (de la Crème Pâtissière au Praliné) : La recette est ICI

20. Placer la crème en poche à douilles

21. Faire refroidir au frais (si la crème est chaude elle va détremper les choux très vite)

22. Remplir, garnir les choux

23. Saupoudrer de Sucre Glace