

# LES CHOUX CRÈME PRALINÉ

## La Recette

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

Des choux au praliné, pour les amoureux de praliné en une bouchée délicate et gourmande

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Choux, Dessert,

## Ingrédients

### **Pour 14 choux de 6 cm de diamètre**

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

200 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

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

60 grammes de Praliné Pour les recettes, voir ICI

\*Crème montée

240 grammes de Crème Liquide 35% 24 Centilitres/240 Millilitres

120 grammes de Mascarpone

40 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

### **Pour 20 choux de 6 cm de diamètre**

285,7 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

285,7 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

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

85,7 grammes de Praliné Pour les recettes, voir ICI

\*Crème montée

342,8 grammes de Crème Liquide 35% 34,28 Centilitres/342,8 Millilitres

171,4 grammes de Mascarpone

57,1 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

### **Pour 10 choux de 6 cm de diamètre**

142,8 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

142,8 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

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

42,8 grammes de Praliné Pour les recettes, voir ICI

## LES CHOUX CRÈME PRALINÉ

### \*Crème montée

171,4 grammes de Crème Liquide 35% 17,14 Centilitres/171,4 Millilitres

85,7 grammes de Mascarpone

28,5 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

### **Pour 8 choux de 6 cm de diamètre**

114,2 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

114,2 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

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

34,2 grammes de Praliné Pour les recettes, voir ICI

### \*Crème montée

137,1 grammes de Crème Liquide 35% 13,71 Centilitres/137,1 Millilitres

68,5 grammes de Mascarpone

22,8 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

## Instructions

### **La pâte à craquelin**

1. Commencer par préparer le Craquelin : La recette est ICI
2. Etaler la pâte entre deux tapis silicone, pour une épaisseur d'environ 0,2 cm ou 2 mm
3. Congeler 15 minutes
4. Découper à l'emporte-piège ces des cercles de pâte à craquelin légèrement plus grands que le diamètre des choux
5. On obtient de meilleurs résultats quand les cercles sont légèrement plus grands que les choux. Pour des choux de 4 cm, prévoir des emporte-pièges de 5 cm
6. Réserver les disques de craquelin au congélateur

### **La Pâte à choux**

7. Préparer la Pâte à Choux : Les recettes sont ICI
8. Il y a plusieurs recettes sur le blog
9. Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les Choux, voir ICI

### **1ère méthode avec poche à douille**

10. Vous pouvez, pocher des petites boules d'environ 4 cm de diamètre avec une poche à douille
11. Utiliser une douille lisse de diamètre 1,4 cm

### **2ème méthode avec moule**

12. Autre solution, celle que j'ai choisi(e), celle de remplir des moules silicone demi-sphère, de 4 cm de diamètre, et congeler 2 heures
13. Puis démouler, et laisser décongeler à température ambiante

## LES CHOUX CRÈME PRALINÉ

14. Cette méthode est certes plus longue que la 1ère, mais elle produit des choux de même dimension. La congélation a également l'avantage de "stabiliser" la pâte avant cuisson

15. Poser les disques de Craquelin congelés, enfoncer légèrement

### Cuisson

16. Enfourner au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant 12 minutes puis à 170 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

17. IKCONASTUCE Idéalement, utiliser un tapis silicone perforé pour une meilleure cuisson

18. Le craquelin commence par fondre sur le chou, puis l'enveloppe, et cuit. Le chou gonfle harmonieusement grâce au craquelin

19. Retirer les choux de la plaque de cuisson et laisser refroidir à température ambiante

20. Au lieu de faire un trou sous le chou (comme on fait avec des profiteroles), entailler le sommet du chou, avec une paire de ciseaux

### La Crème Pâtissière au Praliné

21. Préparer la Crème Pâtissière au Praliné (420 g) : La recette est ICI

22. Si vous l'avez faite en avance, la lisser au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

23. Placer la crème en poche à douille

24. Attention, la crème ne doit pas être chaude, sinon elle va détremper les choux

25. Remplir, garnir les choux

26. Je vous conseille de placer les choux garnis au frais pour 1 heure, cela va permettre au pochage de crème d'être plus facile

### La crème

27. Pour rendre les choux encore plus gourmands, on prépare une crème vanille

28. Placer la cuve au frais : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids

29. Verser tous les ingrédients (qui doivent être froids) : la Crème Liquide 35% (240 g ou 24 Centilitres/240 Millilitres), le Mascarpone (120 g), le Sucre Glace (40 g) et les graines grattées de la Gousse de Vanille (1)

### La crème

30. Placer en poche à douille avec une douille cannelée

### La crème

31. Pocher en rosace, au dessus du chou, en y laissant un "puits" si vous voulez verser du Praliné comme je vais faire

### La touche de praliné

32. Pour finir le chou en mode totale gourmandise, je vous propose de verser un peu de Praliné (60 g) pur

33. Pour faire votre praliné maison : Les recettes sont ICI

34. Petite touche décorative, je concasse des noisettes que je dépose sur la crème