

Choux Caramel Beurre Salé

Composition

1. Pâte à choux
2. Craquelin
3. Caramel salé
4. Crème pâtissière caramel

Montage

Remplir les petits choux et garnir d'un petit disque de chocolat.

1. Pâte à choux

Puratos Tegral Clara Super	500 g
Eau (50°C)	500 g
Lait (50°C)	250 g
Huile	100 g

Préparation

Faire chauffer l'eau et le lait jusqu'à 50-55°C. Le mélanger, à la spatule, avec le **Tegral Clara Super** et l'huile pendant 3 min à vitesse rapide et 1 min à vitesse lente. Dresser des petits choux.

2. Craquelin

Puratos Tegral Patacrout	500 g
Puratos Mimetic 20/32	200 g
Œufs	50 g
Cassonade brune	200 g

Préparation

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laminer à 2 mm, découper la forme désirée et placer sur la pâte à choux. Cuire à 170°C pendant 6 min, clé fermée, et ensuite 30 min, clé ouverte.

Astuce : placer la pâte laminée au congélateur pour faciliter la manipulation.

3. Caramel salé

Sucre	250 g
Crème fraîche	150 g
Beurre	125 g
Fleur de sel	6 g

Préparation

Préparer un caramel blond avec le sucre et le déglacer la crème fraîche et le fleur de sel, préalablement chauffé. Faire bouillir encore pendant quelques instants. Y ajouter ensuite le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir et placer au frigo.

Choux Caramel Beurre Salé

4. Crème pâtissière caramel

Lait	1000 g
Sucre	100 g
Puratos CPT New	90 g
Jaunes d'œufs	25 g
Belcolade Blanc Intense	150 g
Beurre	50 g
Caramel salé (3)	200 g

Préparation

Faire bouillir le lait et une partie du sucre. Préparer une composition avec le reste du sucre, le **CPT New**, les jaunes d'œufs et une partie du lait froid. Mélange ensemble et laisser bouillir. Y ajouter ensuite les drops de **Blanc Intense**, le beurre et le Caramel salé (3). Mélanger bien lisse à la feuille. Conserver au frigo.