

Choux chantilly fraises

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients

- 250 g de fraises
- **65 g** de beurre pommade
- **67 g** de sucre
- **125 g** de farine
- **52 g** d'eau
- **52 g** de lait
- **45 g** de beurre
- **2 g** de sel
- **2** œufs
- **280 g** de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- **30 g** de sucre glace

Matériels

- Casserole
- Spatule
- Balance
- **Poche à douille**
- **Douille lisse 8 mm De Buyer**
- **Douille cannelée F 8 De buyer**

Ingrédients

- 250 g de fraises
- **65 g** de beurre pommade
- **67 g** de sucre
- **125 g** de farine

- **52 g** d'eau
- **52 g** de lait
- **45 g** de beurre
- **2 g** de sel
- **2** œufs
- **280 g** de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- **30 g** de sucre glace

Matériels

- Casserole
- Spatule
- Balance
- **Poche à douille**
- **Douille lisse 8 mm De Buyer**
- **Douille cannelée F8 De buyer**

A savoir avant de commencer

| *Bien dessécher la pâte, pour cela tournez vigoureusement à l'aide d'une spatule jusqu'à la formation d'une pellicule fine qui se formera au fond de la casserole.*

| *Lors du pochage de vos choux, tenez la poche perpendiculairement à la plaque à 1 cm au dessus et exercez une pression lente et régulière, coupez la pâte en faisant un petit mouvement sec d'un quart de tour, en restant à la hauteur du chou. N'oubliez pas d'espacer vos éclairs ils vont gonfler lors de la cuisson.*

| *N'ouvrez surtout pas la porte du four lors de la cuisson.*

| *Pour vous faciliter la préparation de votre crème chantilly, mettre vos ustensiles 30 minutes au réfrigérateur et la crème minimum 2 heures.*

| *Le craquelin apportera du croustillant à vos choux et leurs permettra d'avoir un rendu régulier.*

Le craquelin

- **65 g** de beurre pommade
- **65 g** de sucre cassonade
- **65 g** de farine

| Dans un cul de poule, mélangez à la spatule le beurre pommade, le sucre et la farine, jusqu'à obtenir une boule homogène.

| Étalez votre pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur d'environ 2 mm.

| Placez au congélateur le temps de la réalisation de votre pâte à choux.

Pâte à chou

- **52 g** d'eau
- **52 g** de lait
- **45 g** de beurre
- **2 g** de sel + **2 g** de sucre
- **60 g** de farine
- **2** œufs

| Dans une casserole, mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre faites chauffer à ébullition, le beurre doit-être totalement fondu.

| Quand le mélange est à ébullition, retirer la casserole du feu puis versez la farine en une seule fois et mélangez à la spatule (ce mélange s'appelle la panade), jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Desséchez votre panade dans la casserole, pour cela faites la chauffer en l'écrasant jusqu'à la formation d'un fine pellicule au fond de votre casserole.

| Quand votre panade est desséchée, la placer dans le bol de votre robot, et malaxez la pâte à vitesse lente pour baisser légèrement la température et éviter que les œufs ne coagulent. Réhydratez votre panade en ajoutant votre premier œuf, fouettez à vitesse lente jusqu'à absorption complète.

| Ajoutez le deuxième œuf et fouettez de nouveau à vitesse lente **quelques minutes**, jusqu'à obtenir une consistance ni trop liquide ni trop épaisse.

| Remplir votre poche à douille munie de votre douille et pochez sur une plaque recouverte de papier cuisson, (maintenez la poche bien droite et exercez une pression régulière puis arrêtez d'appuyer et soulevez votre poche à douille)

| Sortir le craquelin du congélateur, décollez la première feuille et à l'aide d'un emporte pièce de *3 cm de diamètre* détaillez des disques et les déposer sur vos choux.

| Cuire **35 minutes** à **175°**. (J'ai utilisé le mode cuisson statique et j'ai placé ma plaque de cuisson vers le bas du four°)

| N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson au risque d'avoir des éclairs raplapla. Lorsque la cuisson est terminé les laisser **5 minutes** four ouvert avant de les sortir.

| Sortez vos choux puis les laissez et lorsqu'ils sont totalement refroidies les couper sur le dessus à l'aide d'un couteau-scie.

Chantilly

- **280 g** de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- **30 g** de sucre glace

| Dans le bol de votre robot bien froid mettre la crème et le sucre glace, puis fouettez à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une crème ferme et lisse.

| Placez votre crème chantilly dans une poche à douille (j'ai utilisé une douille cannelée F8 *De Buyer*) et réservez.

Montage

250 g de fraises

| Coupez vos fraises en brunoise et en déposer une petite quantité dans le fond de vos choux.

| Pochez votre chantilly sur le dessus et parsemez délicatement de fraise, déposez le chapeau du chou.

| Et voilà vos choux à la fraise sont prêts et vous m'en direz des nouvelles, ils se mangent sans fin 💎

DÉGUSTEZ ! 😊