

# Profiterole Chocolat, vanille et praliné

by Atelier Auraé



PASTRY SHOW JUNIOR

## Ingrédients

### Pâte à choux

- 60g Beurre
- 2g Sucre
- 2g sel
- 60g eau
- 60g lait entier
- 75g farine
- 3 oeufs

### Craquelin

- 80g beurre
- 100g sucre cassonade
- 2g sel
- 85g Poudre d'amande
- 15g farine

### Chantilly vanille

- 300g crème liquide (30%)
- 1 gousse de vanille
- 150g de miel

### Praliné

- 200g de noisette
- 1 petite cuillère de sucre
- Poudre de vanille (selon votre goût)

### Sauce chocolat

- 150g de crème liquide
- 75g de chocolat noir
- 1g de fleur de sel



Allergènes : fruits secs,  
lactoses et miel

# Étapes pâte à choux

---

1. Porter l'eau, le sel, le sucre, et le lait à ébullition.
2. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.
3. Mélanger la panade obtenue jusqu'à décollement des parois.
4. Faire refroidir puis ajouter les œufs progressivement jusqu'à texture crémeuse.
5. Pocher à l'aide d'une douille unie, puis ajouter le craquelin par-dessus avant de cuire à 180° pendant 15 à 20min selon la taille des choux.

## Fabrication du craquelin

---

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur jusqu'à texture homogène, puis étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé au plus fin.
2. Faire prendre au congélateur puis détailler à l'aide d'un emporte pièce à la même taille que les choux. Disposer le craquelin sur les choux et cuire ensemble

## Fabrication de la chantilly

---

1. Monter l'ensemble des ingrédients bien froids ensemble.
2. En garnir une poche à douille munie d'un grosse douille lisse de 15mm.
3. Pocher par-dessus la glace.

## Praliné

---

1. Torrifier les noisettes, puis réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule.
2. Ajouter dedans les noisettes, puis bien enrober et couler ensuite sur plaque avec silpat.
3. Une fois refroidi, mixer avec la poudre de vanille jusqu'à texture lisse.
4. Mettre en poche et garnir les choux à la base avant la glace et la chantilly.



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

# Sauce chocolat

---

1. Monter l'ensemble des ingrédients bien froids ensemble.
2. En garnir une poche à douille munie d'un grosse douille lisse de 15mm. Pocher par-dessus la glace.

# Fabrication du craquelin

---

1. Pocher ensuite la chantilly afin de recouvrir la glace, et disposer le chapeau de pâte à choux sur le dessus.
2. Recouvrir partiellement de sauce chocolat.



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

