Choux aux carambars

Ingredients
Craquelin
70g de beurre mou
85g de sucre
100g de farine
Pâte à choux
160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
3 oeufs
2cuillère à soupe de sucre
Ganache montée aux carambars
300g de crème liquide entière
80g de carambars
150g de chocolat blanc

Craquelin

Mlanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et mlanger 30s/vitesse 3

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris, une paisseur de 2mm.

Mettre au frais 1h et emporte-picer.

Pâte à choux

Mettre l'eau, le sucre et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps prchauffer votre four 200C

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Enfourner 20 minutes (tout dpend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache montée aux carambars

Faire chauffer 110g de crme entire avec les carambars, jusqu' ce qu'ils soient fondus

Verser la crme chaude sur le chocolat blanc en morceaux, puis ajouter le reste de crme entire froide

Mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne et mettre au frais toute une nuit

Fouetter votre crme avec un batteur ou autre de faon bien ferme

Mettre en poche et garnir vos choux

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Choux aux carambars

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr