



ELEGANCE PASSION

CHOUX REVISITÉ

LE CHEF

Création originale de
Romane PICARD-SANZEY,
1^{er} Prix du Concours du Mondial du Café
Gourmand 2025 (Vannes)

Recette pour environ 18 pièces



1. PÂTE À CHOUX CYLINDRIQUE

75 g de beurre
80 g d'eau
80 g de lait entier
2 g de sel
90 g de farine T55
2 g de sucre semoule
140 g d'oeufs

Faire bouillir le beurre, l'eau, le lait et le sel. Ajouter la farine et dessécher pendant 1 minute. Mettre la pâte dans le batteur muni de la feuille et faire tourner 5 minutes. Ajouter les oeufs petit à petit.

Chemiser des tubes en inox à l'aide d'un tapis de cuisson perforé. Déposer ces tubes chemisés sur une plaque de cuisson perforée et recouverte d'un tapis de cuisson. Pocher la pâte à choux de manière à recouvrir 1/3 de la hauteur (25 g). Recouvrir d'un tapis de cuisson perforé et d'une plaque de cuisson perforée. Lester avec une casserole, enfourner l'ensemble et cuire pendant 55 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

2. CRÉMEUX MANGUE PASSION

141 g de purée de passion
69 g de purée de mangue
35 g d'huile de coco désodorisée
43 g de sucre
6 g de maïzena
2.6 g de gélifiant végétal
2.86 g de stabilisant végétal

Chauffer les purées et l'huile de coco. Ajouter en pluie le sucre, la maïzena, le gélifiant et le stabilisant. Cuire jusqu'au petit bouillon. Réserver au surgélateur. Pocher à l'intérieur des choux cylindriques.

3. GELÉE PASSION COINTREAU®

58 g de purée de passion
58 g d'eau
12 g de sucre
0.58 g d'agar-agar
13.4 g de Cointreau® 60% vol.

Porter à ébullition la purée de passion et l'eau. Ajouter le sucre et l'agar-agar en pluie puis redonner un petit bouillon. Ajouter le Cointreau®. Couler directement dans un cadre filmé à 5 mm de hauteur. Réserver au surgélateur.

4. GANACHE VANILLE COINTREAU®

1 g de zeste d'orange
181 g de crème (2)
40 g de mascarpone
8 g de Cointreau® 60% vol.
3.5 g de pâte de vanille
82 g de crème (1)
12.5 g de sucre
12.5 g de glucose atomisé
12.5 g de masse gélatine

Infuser la veille le zeste d'orange dans la crème (2). Mélanger le mascarpone, le Cointreau® et la pâte de vanille. Faire bouillir la crème (1) avec les sucres. Ajouter la masse gélatine, bien dissoudre. Verser sur le mélange précédent. Incorporer la crème (2) et mixer. Réserver et pocher avec la douille n° 3.

5. MONTAGE

