



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## CHOQHAUTURE

LE CHEF

Création originale de  
Bruno VAN VAERENBERGH  
Chef Pâtissier  
Belgique



Recette pour 160 pièces

### 1. PÂTE GRASSE CROQUANTE

165 g de Debic Croissant  
200 g de cassonade blonde  
200 g de farine

Porter les ingrédients largement à l'avance à température ambiante et pétrir en pâte grasse homogène. Abaisser à 1,5 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Couper ou trancher à la forme souhaitée à la grandeur d'un éclair.

### 2. PÂTE A CHOUX DE BASE

300 ml d'eau  
325 ml de lait  
270 g de Debic Beurre de Laiterie Constant  
15 g de sucre  
15 g de sel  
420 g de farine  
720 g d'oeufs

Porter lentement à ébullition le lait, le Debic Beurre de Laiterie Constant, le sucre et le sel. Ajouter en une fois la farine et faire sécher la pâte en brassant jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Verser la préparation dans un batteur mélangeur et la tourner en pâte molle à la 1<sup>ère</sup> vitesse en ajoutant des oeufs en rayons. Dresser sur des plaques de cuisson, couvrir avec une petite couche de pâte grasse et cuire :

- four à chaleur tournante : enfourner à 245°C, couper la ventilation et après 20 minutes faire encore sécher 5-7 minutes (+/- 170°C)

- four à convection : cuire 15 minutes à 230°C et ensuite encore 15 minutes à 150°C.

### 3. CRÈME DE ROSES

350 ml de Debic Crème 35% (1)  
35 g de sucre inverti  
375 g Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™  
15 g Cacao Barry Beurre de Cacao MYCRYO®  
5 g d'eau de roses  
colorant rouge  
600 ml de Debic Crème 35% (2)

Chauffer les 350 ml de Debic Crème 35% (1) avec le sucre inverti et émulsionner avec le Cacao Barry Chocolat Blanc Zéphyr™. Ajouter la Cacao Barry Beurre de Cacao MYCRYO® et l'eau de roses. Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge et les 600 ml de Debic Crème 35% (2). Mélanger très brièvement et conserver couvert minimum 12 heures au réfrigérateur. Fouetter à consistance de dressage.

### 4. CRÈME ALUNGA

400 ml de Debic Crème 35% (1)  
40 g de sucre inverti  
425 g Cacao Barry Chocolat Alunga™  
800 ml de Debic Crème 35% (2)

Chauffer les 400 ml de Debic Crème 35% (1) avec le sucre inverti et émulsionner avec le Cacao Barry Chocolat Alunga™. Ajouter les 800 ml de Debic Crème 35% (2). Mélanger très brièvement et conserver couvert minimum 12 heures au réfrigérateur. Fouetter à consistance de dressage.

### 5. CRÈMEUX INAYA AUX FIGUES

350 ml de Debic Crème 35%  
350 ml de lait  
50 g de sucre inverti  
150 g de Purée de Figues Les vergers Boiron  
60 g de sucre  
155 g de jaunes d'oeufs  
375 g Cacao Barry Chocolat Noir Inaya™ 65%  
55 ml de Cointreau® 60% vol.

Chauffer la Debic Crème 35%, le lait et le sucre inverti. Ajouter la Purée de Figues Les Vergers Boiron. Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre et ajouter à l'appareil. Chauffer le tout en brassant à 83°C. Verser sur le Cacao Barry Chocolat Noir Inaya™ 65% et émulsionner avec le Cointreau®. Versez dans un petit Silpat® et surgelez.

### 6. GELÉE DE CACAO

9 g de gélatine en poudre  
45 ml d'eau  
150 ml de Debic Végétop

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

150 ml de lait  
75 g de sucre (1)  
55 g Cacao Barry Poudre de Cacao Plein Arôme  
75 g de sucre (2)  
25 ml de Cointreau® 60% Vol.  
120 g Cacao Barry Chocolat Noir Millésime Plantation  
Alto el Sol 65%

Délayer la gélatine en poudre dans l'eau. Chauffer la Debic Végétop avec le lait et le sucre (1). Mélanger à sec la Cacao Barry Poudre de Cacao Plein Arôme avec le sucre (2). Ajouter au liquide chaud et porter à ébullition. Laisser bien mijoter et retirer ensuite du feu. Mélanger la masse gélatineuse et le Cointreau®. Verser sur le Cacao Barry Chocolat Noir Millésime Plantation Alto el Sol 65% et mixer soigneusement avec un mixeur plongeant. Verser dans un Silpat® et surgeler.

## 7. MONTAGE ET FINITION

pétales au cacao  
décor chocolat  
lemon cress

Couper l'éclair dans la longueur à 2/3 de la hauteur et remplir alternativement avec le crémeux, la gelée et les crèmes. Décorer les éclairs avec une petite feuille de lemon cress, des pétales au cacao et un éclair en chocolat.