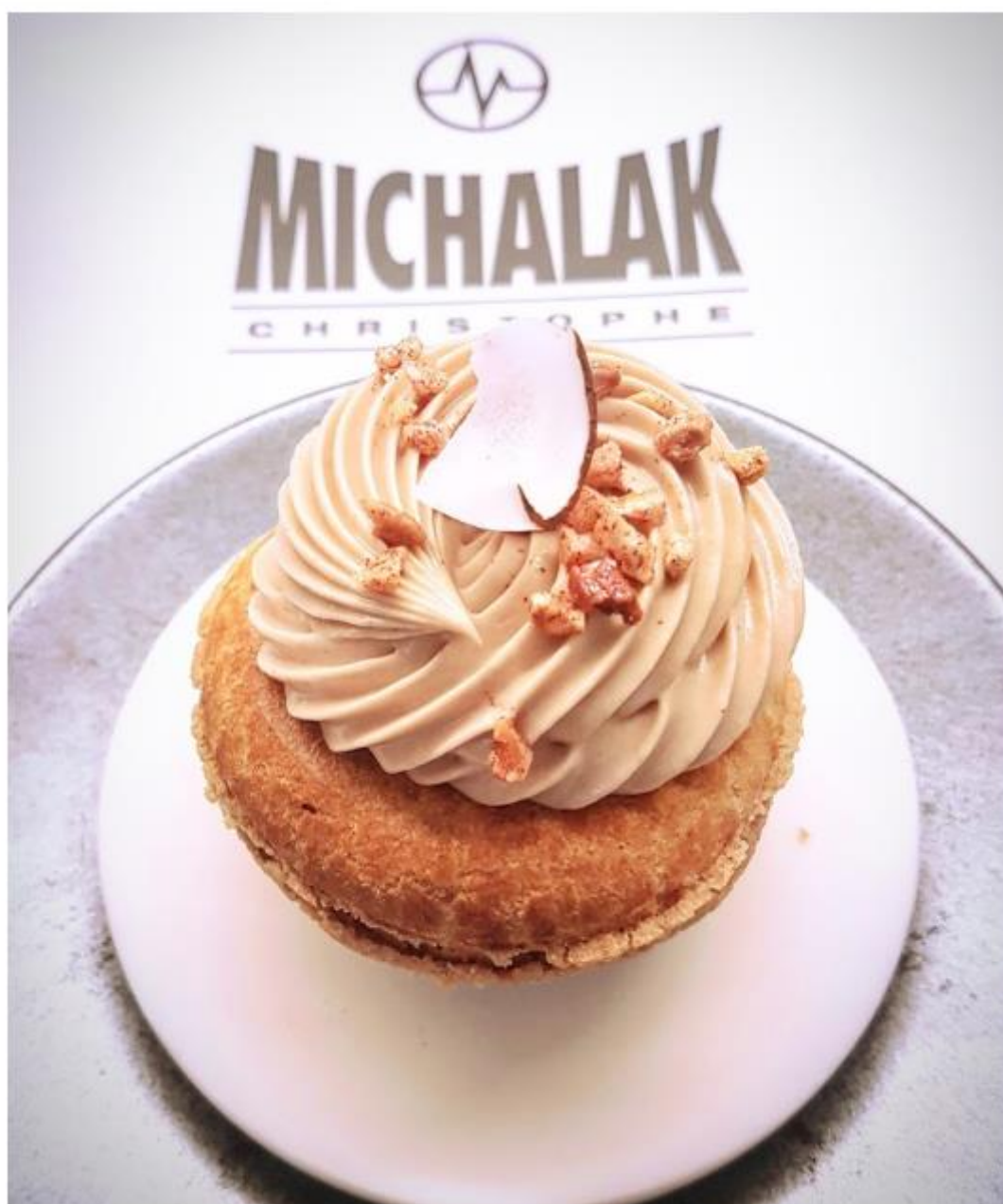


## Choux craquelin passion mangue de Michalak

mercredi, 15 novembre 2017 /

Vous l'attendiez avec impatience, depuis que j'avais participé à une **Masterclass Michalak** le mois dernier... et je vous avoue avoir pris le temps nécessaire pour rédiger avec soin et le plus de détail possible cette **recette de choux de Michalak**.

D'une part pour ne rien oublier sur la **réalisation du craquelin de Michalak**, et d'autre part pour ne négliger aucune étape comme la confection de la **crème pâtissière** qui ici laisse place à un **crèmeux aux fruits** ou encore la **cuisson parfaite de la pâte à choux**.



Les choux à la crème de Michalak ne devrait donc plus avoir de secret pour vous après cette recette et si certaines étapes ne sont pas très claires, n'hésitez pas à me poser des questions !

## COMMENT FAIRE LES CHOUX DE MICHALAK, AVEC CRAQUELIN

TEMPS DE PRÉPARATION: 25 MINUTES TEMPS DE CUISSON: 35 MINUTES TOTAL: 1 HEURE

AUTEUR: VALÉRIE VIRORELLO-JAMILI

Imprimer



### INGREDIENTS POUR LE CRAQUELIN

- 50 g de beurre mou
- 60 g de cassonade
- 60 g de farine T55

### POUR LA PÂTE À CHOUX

- 110 g d' eau
- 110 g de lait entier
- 4 g de sucre fin
- 4 g de sel
- 100 g de beurre
- 120 g de farine T55
- 220 g d' oeuf entier

### POUR LE CRÉMEUX MANGUE PASSION

- 133 g de purée de mangue
- 66 g de purée de passion
- 10 g de citron vert en jus
- 208 g d' oeuf entier
- 94 g de sucre fin
- 160 g de chocolat blanc

### INSTRUCTIONS PRÉPAREZ LE CRAQUELIN

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le beurre pour obtenir une pâte homogène.
2. Placez le craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez finement sur 2 ou 3 mm d'épaisseur.
3. Découpez des ronds à l'aide d'emporte piece de la taille des futurs choux et déposez au congélateur

### PRÉPAREZ LA PÂTE À CHOUX

1. Dans une casserole, versez les liquide set ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en dés
2. Faites chauffer à feu doux pour que le beurre fonde
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez à la spatule pour obtenir une pâte homogène
4. Remettez 1 minute environ sur le feu en remuant sans cesse pour déssecher la pâte à choux (la pâte doit se détacher des parois et commencer à laisser des traces au fond de la casserole)
5. Ajoutez les oeufs au fur et à mesure pour avoir une pâte parfaitement homogène
6. Mettez le four à préchauffer à 220°C
7. Dressez la pâte à choux sur une plaque à four (recouverte de papier sulfurisé ou de silpat) à l'aide d'une poche à douille unie (ou à défaut à l'aide de 2 petites cuillères). Espcez les et disposez les en quinconce
8. Sortez du congélateur les disques de craquelin et déposez-les sur les choux en pressant légèrement pour les faire tenir

- 84 g de beurre doux (ou beurre de cacao)
- 4 g de masse de gélatine

#### POUR LA CRÈME LÉGÈRE GIANDUJA

- 500 g de crème liquide à 35%
- 250 g de Gianduja lait

#### POUR LA DÉCO

- Mangue fraîche en cubes, zestes de citron vert, copeaux de coco

9. Placez la plaque à four avec les choux dans le four chaud et éteignez-le ! Mettez le minuteur en route et patientez 15 minutes sans toucher au four (vous pouvez pendant ce temps là préparer le crèmeux passion mangue par exemple)

Au bout de 15 minutes, sans ouvrir la porte du four, rallumez le à 150° et chronométrez à nouveau 20 minutes.

Sortez les choux du four en fin de cuisson

#### PRÉPAREZ LE CRÈMEUX MANGUE PASSION

1. Déposez dans une casserole tous les ingrédients et chauffez les à températures moyenne tout en remuant pour obtenir lisse. Mixez le tout hors du feu à l'aide d'un mixeur plongeant, déposez le crèmeux dans un plat et filmez au contact avant d'entreposer au frigo

#### PRÉPAREZ LA CRÈME GIANDUJA

1. Faites fondre le Gianduja dans 100g de crème. Laissez totalement refroidir le tout avant ce l'incorporer au restant de crème et montez le tout en chantilly à l'aide d'un robot

#### PRÉPAREZ LES DÉS DE MANGUE

1. Dans une poêle, faites compoter les dés de mangue avec un peu d'huile d'olive et du jus de citron, et un peu de vanille en poudre

#### DRESSEZ LES CHOUX

1. Garnissez les choux avec le crèmeux passion mangue et déposez les craquelin en dessous (oui oui vous avez bien vu, on les dresse tête à l'envers)

2. A l'aide d'une poche à douille dentelée, déposez la crème Gianduja sur le chou

3. Décorez de copeaux de noix de coco, de zestes de citron vert et de dés de mangue

#### LE BLOC NOTE :

##### Le calcul de la masse gélatine:

La masse gélatine c'est le poids de (la gélatine + eau) la gélatine déshydraté.

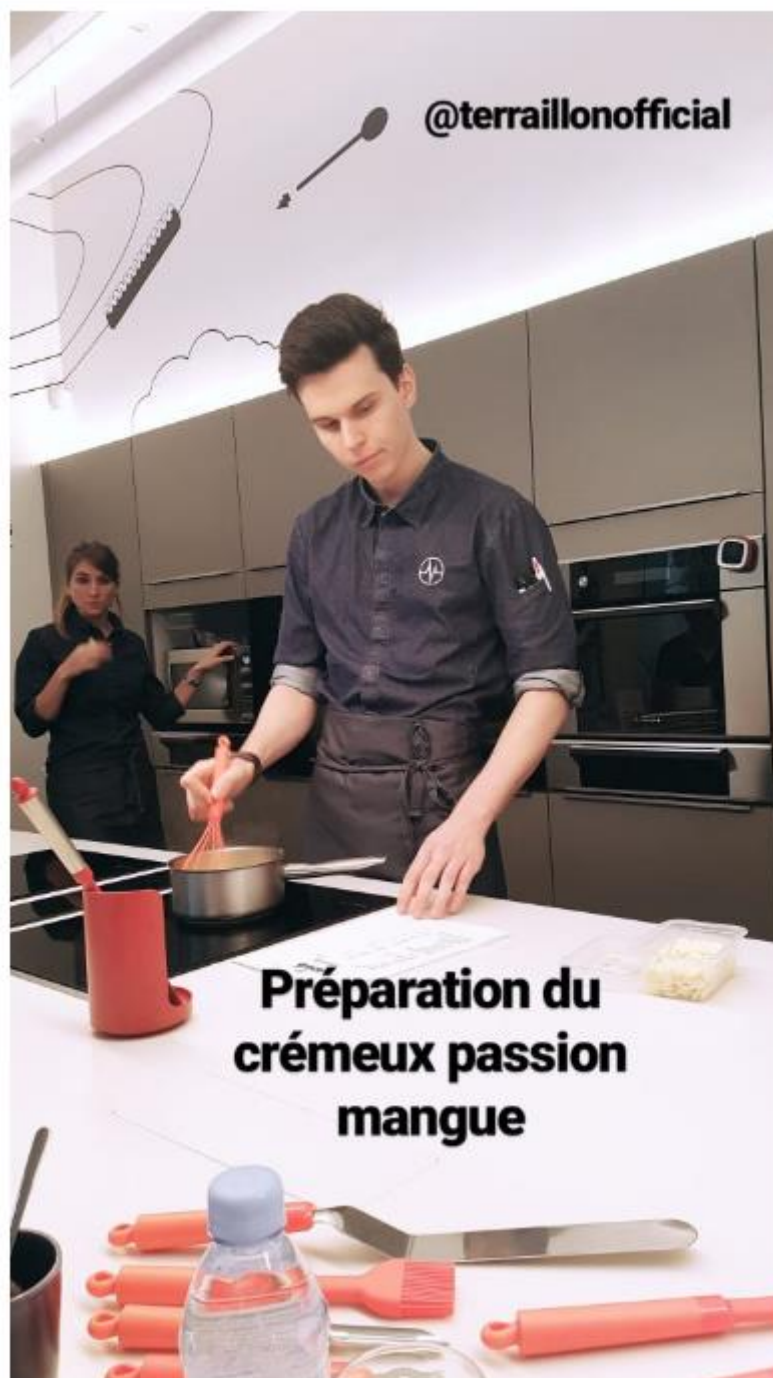
- Pour la gélatine en feuille = une feuille de gélatine de 2 gr il faut ajouter 7 fois d'eau, (2\*7=14), à une feuille de 2g on ajoute 14g d'eau ce qui donne (2 gr + 14 gr) = 16 gr de masse gélatine.

Pour retrouver le nombre de feuilles de gélatine à utiliser, on divise par 6 la masse gélatine



Je profite de cet article pour remercier encore une fois Terraillon qui m'a invitée à cette Masterclass pour la découverte de sa nouvelle gamme de cuisine (utilisée tout le long par le chef)







[Accéder à l'article](#)