Choux raisinée et mascarpone

Team KoEzion

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Martial Stoky
Eliott Neuhaus
Sophie Gloor
Sourya Rochat

INGRÉDIENTS

Craquelin :
150g farine

150g beurre

150g sucre

Choux :
150g lait
75g beurre
8g sucre
100g farine fleur
200g œufs
3g sel

Crème raisinée à fourrer
150g crème entière

PRÉPARATION

Craquelin :

- Mélanger au batteur en pâte homogène, passer au froid et abaisser 2 - 2,5 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 2,5 cm de diamètre et disposer sur les choux avant cuisson.

Choux :

- Porter le lait, le beurre et le sucre à ébullition. Ajouter la farine fleur et « dessécher » en mélangeant vivement à la spatule jusqu'à obtenir une masse homogène, sans grumeaux. La masse doit atteindre 80°C.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Choux raisinée et mascarpone

100g raisinée réduite
50g œufs
40g sucre
16g maïzena
30g beurre

Décor fine couronne de chocolat noir et beurre de cacao coloré rouge
300g chocolat de couverture noire 54%, tempéré.

250g Beurre de cacao, coloré rouge (utiliser un colorant liposoluble, pour graisse), tempéré.

Crème mascarpone + mascarpone raisinée:
200g crème
100g mascarpone
32g sucre
½ Gousse de vanille, fendre en deux et égousser

- Changer de suite de bassine, mélanger pour refroidir légèrement la masse, puis y incorporer un par un les œufs puis le sel en mélangeant.
- Dresser sur papier de cuisson, déposer les ronds de craquelins, cuisson à 250°C durant 5 minutes, puis 140°C durant 9-12 minutes. Ne pas ouvrir le four trop tôt (choux retombent). Astuce : vous pouvez bloquer les choux dressés au congélateur 6-8 min. pour un résultat plus régulier à la cuisson.

Crème raisinée à fourrer

- Cuire le tout à la rose (82-85°C) sans le beurre en mélangeant au fouet.
- Incorporer en plus 180g de crème entière, mélanger. Ajouter le beurre lorsque la masse est en refroidissement (~40°C), mélanger puis filmer « au contact » et réserver au froid 2 heures minimum.
- Battre et faire monter le tout bien froid au fouet avant utilisation à la poche à pâtisserie pour garnir les choux.

Crème mascarpone + mascarpone raisinée

- Peser le tout, égousser la vanille et incorporer à la crème. Battre et faire monter le tout bien froid au fouet. Ne pas trop battre, au risque de faire trancher le mélange (la matière grasse se séparerait).
- Diviser la masse aérée obtenue en deux parts, ajouter 50g de raisinée dans l'une des parts et mélanger délicatement. Laisser l'autre part de crème mascarpone neutre.
- Remplir deux poches à pâtisserie (1 poche remplie crème mascarpone neutre + 1 poche remplie crème mascarpone à la raisinée), glisser tous deux dans une seule poche avec une douille n°10 cannelée fine. Résultat de dressage marbré régulier.

Décor fine couronne de chocolat noir et beurre de cacao coloré rouge

- Processus de tempérage : Placer le chocolat dans un bain-marie et faire fondre tout en remuant jusqu'à ce qu'il atteigne une température entre 50/55°C.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Choux raisinée et mascarpone

- Retirer du bain et laisser refroidir tout en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 27/28°C. Une fois le chocolat refroidi, le remettre au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit à sa température de cristallisation, à 30/32°C. Résultat de chocolat plus brillant et craquant au refroidissement.

- Processus de tempérage du beurre de cacao : Placer le beurre de cacao et quantité suffisante de colorant rouge liposoluble dans un bain-marie et faire fondre jusqu'à ce qu'il atteigne une température entre 50/55°C.
- Retirer du bain et laisser refroidir tout en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 32°C. Attention, le beurre de cacao fige plus rapidement que la couverture lors de son utilisation une fois tempéré.
- Couler une fine couche de chocolat de couverture sur une feuille plastique bien lisse, étaler finement à la spatule. Surveiller, laisser figer légèrement et effectuer des motifs courbes à l'aide de la pointe d'un couteau. Verser dessus le beurre de cacao coloré et étaler à nouveau à la spatule, finement. Recouvrir d'une feuille plastique souple, passer dessus au rouleau à pâtisserie pour un résultat encore plus fin. Laisser figer légèrement.
- Utiliser un emporte-pièce lisse et bien rond de 2,5 cm de diamètre pour emporter l'intérieur des couronnes, et un emporte-pièce lisse de 3,5 cm de diamètre pour emporter les extérieurs. Emporter autant de couronnes que de choux. Faire cristalliser totalement au réfrigérateur (8 minutes minimum).

Montage du choux raisinée et mascarpone :

- Tailler le dessus du choux avec craquelin dans le sens horizontal.
- Fourrer généreusement l'intérieur de crème raisinée à l'aide d'une poche à pâtisserie. Lisser le dessus du choux pour avoir une surface plate, y déposer au centre et à plat le décor de couronne en chocolat.
- Dresser ensuite sur le dessus la crème mascarpone et crème mascarpone à la raisinée en effet marbré

(voir procédé ci-dessus) à l'aide d'une douille n°10 cannelée fine.
- Décorer avec feuille d'or, pousse de Shiso violet, ou selon l'envie.

Bonne dégustation !