

Trio de minis choux sucrés

Pour 45 à 50 minis choux

Pâte à choux

80g de lait

80g d'eau

80g de beurre

80g de farine

160g d'œufs (3 pour moi)

1 pincée de sel

Pour le craquelin

60g de beurre froid

50g de farine

50g de cassonade

1 pointe de colorant rose

1/2 cuil à café de poudre de cacao

1 pointe de thé matcha

Préparez le craquelin: mélangez le beurre coupé en morceau avec la cassonade puis incorporez la farine, quand la pâte est homogène divisez-la en trois masses de même poids. Incorporez la cacao à l'une des masses, la colorant rose à la deuxième et le thé matcha à la dernière.

Travaillez les pâtes pour homogénéiser les couleurs puis étalez-les finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez durcir au congélateur le temps de faire le reste.

Préparez la pâte à choux: Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez 110g le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 2 ou 3 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1.2 cm de diamètre et des choux de 2cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Sortez les pâtes à craquelin du congélateur et avec un emporte pièce de 2,5cm de diamètre (je me suis servie d'une douille) découpez des disques de pâte que vous déposerez sur vos choux (vous obtenez 1/3 de choux roses, 1/3 de choux verts et 1/3 de choux au cacao).

Enfournez à 175°C pendant 40 minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate. Les choux doivent être bien dorés à la fin de la cuisson.

Attention pour avoir toutes les chances ne faites cuire qu'une plaque à la fois donc si vous faites plusieurs plaques, ne les pochez pas toutes en même temps attendez que la première fournée soit sortie du four pour préparer la suivante sinon la pâte va sécher.

Garnitures

330ml de lait

2 jaunes d'œufs

120g de sucre en poudre

26g de maizena

40g de chocolat noir

1/2 cuil à café de poudre d'épice à pain d'épice

1/2 cuil à café de poudre de thé matcha

2 cuil à café de sirop de rose

1/2 fève tonka râpée

Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à frémissement.

En attendant fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Versez le lait chaud sur les œufs, mélangez et ajoutez la maïzena. Mélangez de nouveau et reversez ce mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Divisez la crème pâtissière en 2 masses de 165g chacune et une troisième de 120g.

Laissez la masse de 120g dans la casserole et incorporez le chocolat et la poudre d'épice à pain d'épices. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit bien lisse et homogène, réservez.

Dans la première masse de 165g, incorporez le thé matcha et réservez.

Dans la deuxième masse de 165g, incorporez le sirop de rose et la fève tonka râpée.

A l'aide d'une poche à douille, garnissez les choux roses avec la crème à la rose et à la fève tonka, les choux verts avec la crème au thé matcha et les choux au cacao avec la crème au chocolat et pain d'épice.