



Choux passion au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Pâtisseries | Végétarien | Dessert | Toute l'année | 60 ans Nutella

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

Craquelin :

30 g beurre doux
37 g farine T55
37 g cassonade

Ganache montée :

400 g crème liquide 35%
200 g chocolat blanc

Pâte à choux :

75 g lait entier
75 g eau
65 g beurre doux
1 g sel
2 g sucre semoule
90 g farine
3 œufs

Insert passion :

200 g purée de passion
40 g sucre semoule
6 g maïzena
3 g gélatine 200 bloom
150 g Nutella®

Recette pour 4 portions (1 h 30 m)

Pour le craquelin : mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille.
Etaler finement entre deux feuilles et détailler des disques de 4cm de diamètre.
Placer au congélateur.

Pour les choux : verser l'eau et le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition.

Couper le feu et ajouter la farine en une fois.

Mélanger énergiquement et dessécher sur le feu pendant 2 minutes.

Transvaser dans le batteur avec la feuille, ajouter petit à petit les oeufs battus en mélangeant.

Vous obtenez une belle pâte lisse qui retombe légèrement.

Mettre en poche avec une douille unie d'environ 14 mm.

Pocher des boules de 3 cm de diamètre.

Poser les craquelins dessus.

Enfourner à 160°C pendant 35 à 45 minutes.

Défourner et laisser refroidir.

Pour la ganache montée : Bouillir la crème dans une casserole.

Verser sur le chocolat blanc et mixer.

Refroidir minimum 6 heures au frais.

Pour les inserts : Mélanger la maïzena et le sucre.

Chauffer légèrement la purée de passion et verser le mélange précédent en pluie en fouettant dans la casserole.

Bouillir en fouettant.

Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée.

Couler la gelée de passion dans des moules en silicone ½ sphère de 3cm.

Prendre au congélateur à -18°C pendant minimum 2h.

Monter la ganache au batteur avec le fouet, assez souple.

Mettre en poche avec une douille unie.

Couper le haut des choux et garder les chapeaux.

Garnir avec un peu de ganache montée et repocher une pointe de ganache montée.

Insérer la demi-sphère passion au centre de la pointe. Puis pocher du Nutella® dessus.

Décorer avec des graines de fruits de la passion.

Les choux garnis se gardent 2 jours à 4°C.