

**Choux craquelin mangue, ananas rôtis
au miel romarin**
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
PÂTE A CHOUX			<p><u>Craquelin:</u> Travailler le beurre pommade avec la cassonade, incorporer la farine. Étaler très fin, 3 mm d'épaisseur, et bloquer au congélateur.</p> <p><u>Choux:</u> Porter à frémissement l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux, ajouter la farine et bien faire désécher la pâte. Incorporer les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et brillante. Coucher les choux sur plaque, dorer et cuire à 180°C environ 20 minutes et sécher à 150°C.</p> <p><u>Crème mangue :</u> Porter le lait à frémissement. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la fécule et bien fouetter. Ajouter le lait, mélanger, bien faire bouillir. Éplucher la mangue et tailler en petits dés, cuire à feu doux. Ajouter la mangue à la crème et bien mixer, refroidir.</p> <p><u>Ananas rôti:</u> Éplucher et tailler l'ananas en 4, retirer le cœur, couper en tranche et sauter avec le beurre et le miel, finir au four.</p> <p><u>Finition :</u> Garnir les choux avec une poche à douille. Monter une crème légère et décorer les choux. Beurrer les feuilles de bricks, superposer, détailler et cuire entre deux plaque.</p> <p><u>Présentation :</u> Dresser les choux en assiette avec la crème légère, l'ananas refroidi et un triangle de croustillant.</p>
Eau	L	0,250	
Farine	Kg	0,125	
Beurre	Kg	0,100	
Œufs entiers	Pce	4	
Sel	Pce	0,005	
Sucre	Kg	0,010	
CRAQUELIN			
Farine	Kg	0,050	
Beurre	Kg	0,050	
Cassonade	Kg	0,050	
CRÈME MANGUE			
Lait entier	L	0,750	
Œufs jaunes	Pce	6	
Sucre	Kg	0,120	
Fécule	Kg	0,060	
Mangue bien mûre	Pce	1,5	
ANANAS RÔTI			
Ananas frais	Pce	1	
Miel romarin	Pm	Pm	
Beurre	Kg	0,050	
FINITION			
Crème liquide 35 %	L	0,250	
Sucre	Kg	0,030	
Feuille de brick	Pce	4	
Beurre	Kg	0,020	
Sucre glace	Kg	0,020	
Notes personnelle :			