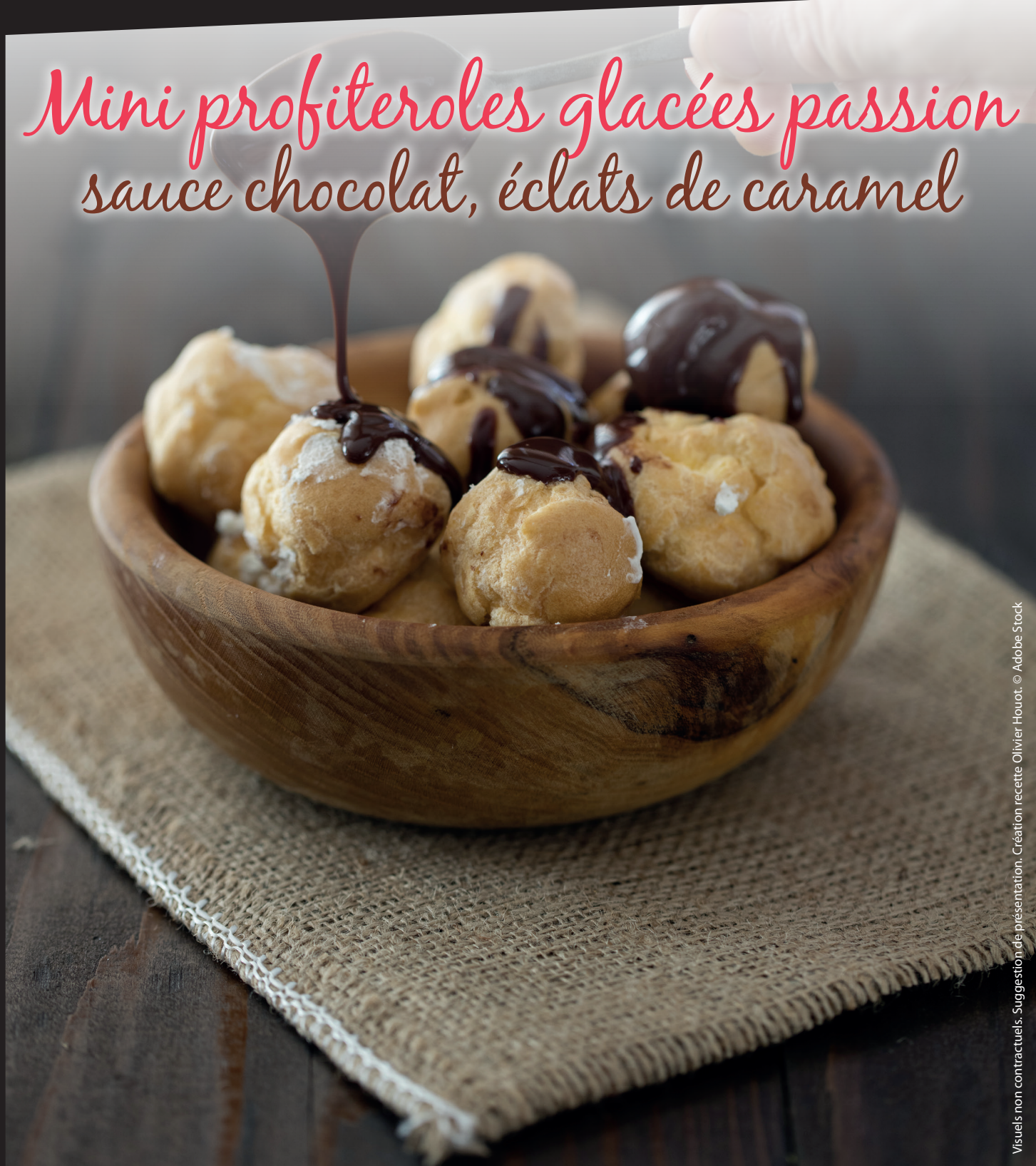


Mini profiteroles glacées passion sauce chocolat, éclats de caramel



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE PASSION



Surgelé
 ou ambiant
 1 kg



Pâte à choux

Eau	500 g
Sel	10 g
Sucre	10 g
Beurre en morceaux	250 g
Farine	500 g
Oeufs entier	700 g

(environ, à adapter à la consistance de la pâte)

PRÉPARATION :

Dans une casserole, ajouter l'eau + sucre + beurre en morceaux et chauffer à feu doux. Quand l'eau bout, retirer du feu et ajouter la farine en 1 fois. Remettre sur le feu (feu doux) et bien dessécher la pâte. Verser dans la cuve du batteur et à l'aide de la feuille, mélanger. Ajouter progressivement les œufs, en plusieurs fois, jusqu'à la consistance souhaitée. Dresser sur plaque des petits choux, de 1,5 cm, dorer. Cuire comme vous en avez l'habitude. Réserver sur grille.

Crème glacée aux fruits passion

(pour 6 kg de mix)

Eau	250 g
Lait entier	2,7 kg
Crème	1 kg
Sucre	735 g
Stabilisateur combiné pour glace	15 g
Sucre inverti	100 g
Glucose atomisé DE 36/39	200 g
 Purée de passion Léonce Blanc	1 kg

PRÉPARATION :

Décongeler la purée la veille au frais. Dans une casserole de taille adaptée, ou dans le pasteurisateur, régler sur pasteurisation haute, ajouter le lait entier et le sucre inverti. Chauffer à feu doux. À 35°C, ajouter la crème, sans arrêter de mélanger. Mélanger le stabilisateur et le sucre semoule, puis ajouter le glucose atomisé. Ajouter le mélange de sucres à 45°C. Bien mélanger. Continuer la chauffe jusqu'à 82°C pendant 5 minutes. Mixer, puis refroidir le plus rapidement possible à 4°C. Laisser mûrir le mélange de 4 h minimum à 16 h maximum. Avant turbinage, ajouter la **purée de passion Léonce Blanc**. Bien mixer. En sortie de turbine, conditionner en bacs. Surgeler à -28°C minimum.

Sauce au chocolat pour dessert glacé

(pour 1 150 g)

Eau	300 g
Cacao 20/22	100 g
Sucre	250 g
Glucose atomisé	250 g
Chocolat noir à 70% haché	250 g

PRÉPARATION :

Dans une casserole sur feu doux, ajouter l'eau + cacao + sucre + glucose atomisé. Chauffer à feu doux, jusqu'à 85°C. Hors du feu, ajouter le chocolat noir haché, en mélangeant au centre à l'aide d'un fouet. Quand le chocolat est fondu, mixer à l'aide d'un mixer plongeant, sans incorporer d'air. Si besoin, réchauffer au micro-onde à l'utilisation.

Tuile au caramel

Sucre semoule	250 g
Beurre 1/2 sel	50 g

PRÉPARATION :

Réaliser un caramel à sec, en ajoutant progressivement le sucre. Décuire avec le beurre ½ sel. Étaler finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Déposer sur plaque. Laisser refroidir. À l'utilisation, casser le caramel en morceaux.

Montage

Couper les petits choux en 2, garnir généreusement à la poche + douille unie. Refermer les petits choux et surgeler. Au moment de la distribution, déposer un fond de sauce au chocolat dans le contenant. Déposer entre 5 à 8 petits choux glacés (suivant votre coût de revient) et les napper de sauce au chocolat. Décorer de Chantilly si souhaité. Piquer de quelques morceaux de tuile au caramel.

