

LES PROFITEROLES CHANTILLY ET CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/profiteroles-chantilly/>

Succombez à l'élégance des profiteroles signées Pierre Hermé : une chantilly aérienne et une sauce chocolat intense pour un moment de pure gourmandise

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Choux, Dessert À L'Assiette, Dessert,

Ingrédients

Pour 9 profiteroles de 6 cm de diamètre

*Choux

130 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

200 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Garniture

180 grammes de Crème Liquide 35% 18 Centilitres/180 Millilitres

30 grammes de Sucre

5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

*Sauce

80 grammes de Chocolat Noir

80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres

Pour 6 profiteroles de 6 cm de diamètre

*Choux

86,6 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

133,3 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Garniture

120 grammes de Crème Liquide 35% 12 Centilitres/120 Millilitres

20 grammes de Sucre

3,3 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

*Sauce

LES PROFITEROLES CHANTILLY ET CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

53,3 grammes de Chocolat Noir

53,3 grammes de Crème Liquide Entière 4,85 Centilitres/48,45 Millilitres

Pour 12 profiteroles de 6 cm de diamètre

*Choux

173,3 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

266,6 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Garniture

240 grammes de Crème Liquide 35% 24 Centilitres/240 Millilitres

40 grammes de Sucre

6,6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

*Sauce

106,6 grammes de Chocolat Noir

106,6 grammes de Crème Liquide Entière 9,69 Centilitres/96,91 Millilitres

Pour 18 profiteroles de 6 cm de diamètre

*Choux

260 grammes de Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

400 grammes de Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Garniture

360 grammes de Crème Liquide 35% 36 Centilitres/360 Millilitres

60 grammes de Sucre

10 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 Gousse de Vanille

*Sauce

160 grammes de Chocolat Noir

160 grammes de Crème Liquide Entière 14,55 Centilitres/145,45 Millilitres

Instructions

La pâte a choux

1. Préparer la Pâte à Choux (130 g)

2. Les recettes sont ICI

3. Vous pouvez, comme l'indique Hermé, pocher des petites boules d'environ 4 cm de diamètre

4. Autre solution, celle que j'ai choisi(e), celle de remplir des moules silicone demi-sphère, de 4 cm de diamètre, et congeler 2 heures

5. Une fois que les demi-sphères sont congelées, démouler et placer sur un tapis silicone.

L'avantage de cette méthode, c'est d'obtenir des boules de même dimension

LES PROFITEROLES CHANTILLY ET CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

6. Laisser décongeler à température ambiante
7. Si vous avez choisi d'utiliser un craquelin (ce que je vous conseille), préparer le Craquelin (200 g) en avance, abaisser sur 0,2 cm ou 2 mm, et congeler au préalable
8. La recette est ICI
9. Choisir un emporte-pièces un peu plus grand que le diamètre des choux
10. Découper des cercles de Craquelin, congelé, puis poser sur les choux

Cuisson

11. Cuire au four, à environ 190 C (Thermostat 6)
12. Pendant la cuisson, le craquelin fond, puis enveloppe le chou. Cette technique permet au chou de gonfler uniformément, pour un résultat plus esthétique que les choux sans craquelin qui ont tendance à se fissurer
13. Sortir du four
14. Faire refroidir les choux à température ambiante, puis placer au frais jusqu'à utilisation

La sauce

15. Faire bouillir la Crème Liquide Entière (80 g ou 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres) et verser sur le Chocolat Noir (80 g)
16. Remuer et laisser refroidir

la chantilly

17. Dans une cuve froide, placer la Crème Liquide 35% (180 g ou 18 Centilitres/180 Millilitres), le Sucre (30 g), le Sucre Vanillé (5 g) et les graines de Gousse de Vanille. Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
18. Monter au fouet
19. Placer en poche à douille
20. Percer les choux
21. Remplir les choux de crème chantilly
22. Poser les choux dans des assiettes individuelles, et verser de la sauce chocolat
23. En option, vous pouvez ajouter des amandes effilées
24. Hermé mentionne qu'on ne peut pas remplir ces choux en avance, car ils détremperaient. Vous pouvez tout préparer en avance, mais remplir les choux juste avant de servir