



Choux aux 3 chocolats

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

100g de farine

85g de sucre

Pâte à choux

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2cuillère à café de sucre

Ganache montée chocolat noir

80g de chocolat noir

200g de crème liquide entière

Ganache montée chocolat au lait

80g de chocolat au lait

160g de crème liquide entière

Ganache montée chocolat blanc

100g de chocolat blanc

140g de crème liquide entière

Craquelin

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine 30s/vitesse 3

Une fois la pâte bien homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-piècer.

Pâte à choux

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Enfourner 20 minutes (tout dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganaches montées

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Faire les 3 préparations de la même façon.

Le lendemain monter les crèmes au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.
