

## Gâteaux

## Pièce montée de croquembouche



3h35

TEMPS TOTAL

3h

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

0

REPOS

512

CALORIES

## Étape 1

## Préparation de la nougatine

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6) sur position chaleur tournante.
- 2 Déposer les amandes hachées sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Enfourner jusqu'à ce qu'elles soient torréfiées.
- 4 Faire chauffer l'eau pour le caramel avec le sirop de glucose, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Dès que l'eau bout et que le glucose a fondu, ajouter le sucre.
- 6 Baisser sur feu doux et mélanger.
- 7 Nettoyer les bords de la casserole avec un pinceau trempé dans de l'eau pour éviter que le sucre ne colle.
- 8 Sortir les amandes du four, les verser dans le caramel quand il commence à blondir.
- 9 Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, puis débarrasser la nougatine sur une plaque de four recouverte de papier siliconé.
- 10 Bien répartir le mélange sur la feuille.
- 11 Retourner la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé pour récupérer le papier siliconé.

Ingrédients  
pour 12 personnes

Ingrédients pour la  
crème pâtissière

2 Gousse(s) de vanille  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
120 g **Sucre semoule**  
20 g **Poudre à crème  
pâtissière**  
30 g **Maïzena**  
50 cl **Lait entier**  
50 g **Beurre**

Ingrédients pour la pâte  
à choux

25 cl **Lait demi-écrémé**  
100 g **Beurre**  
4 g **Sel**  
8 g **Sucre semoule**  
150 g **Farine**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour le  
caramel

- 12 Enfournier la nougatine pendant quelques instants pour la ramollir, la sortir de nouveau.
- 13 Couper la nougatine en deux à l'aide d'une spatule plate, débarrasser un morceau sur la feuille de papier siliconé et remettre l'autre morceau au four.
- 14 Étaler le morceau de nougatine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 15 Déposer une assiette à l'envers sur la nougatine et tailler un cercle à l'aide d'un couteau d'office.
- 16 Déposer le cercle de nougatine sur une assiette nappée de glucose et réserver.
- 17 Sortir l'autre morceau de nougatine du four, le débarrasser délicatement sur le papier siliconé et retirer le papier sulfurisé.
- 18 L'étaler avec un rouleau à pâtisserie en la retournant régulièrement.
- 19 Prélever un rond de nougatine à l'aide d'un cercle et le réserver pour le dressage.
- 20 Tailler des bandes d'environ 8 à 10 cm de largeur dans la nougatine à l'aide d'un couteau éminceur.
- 21 Repasser la nougatine au four pendant 30 secondes si elle durcit trop.
- 22 Tailler des triangles dans la nougatine à l'aide d'un couteau éminceur.
- 23 Déposer les triangles sur le rouleau à pâtisserie pour qu'ils prennent une forme arrondie, les repasser au four si nécessaire.
- 24 Débarrasser les dents de loup, c'est-à-dire les triangles, dans une assiette.
- 25 Tailler des triangles plus petits sur une bande de nougatine moins large. Les réserver, sans les mettre sur le rouleau à pâtisserie, pour qu'ils restent bien droits.

7 cl **Eau**  
300 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour la nougatine

250 g **Amande(s) effilée(s)**  
250 g **Sirop de glucose**  
300 g **Sucre semoule**  
25 g **Eau**

#### Ingrédients pour le sirop à trente

60 g **Eau**  
60 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour la décoration

12 unité(s) entière(s)  
**Dragée**  
50 g **Sucre casson**

## Étape 2

### Préparation de la pâte à choux

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole pour réaliser le sirop de trente, faire chauffer.
- 2 Porter à petite ébullition puis débarrasser dans un bol et réserver.
- 3 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 4 Faire chauffer le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole. Remuer à l'aide d'une spatule.
- 5 A ébullition, éteindre le feu pendant 10 secondes, puis faire chauffer à nouveau jusqu'à ébullition.
- 6 Éteindre le feu à la deuxième ébullition et ajouter la farine. Remuer la pâte pour l'homogénéiser.
- 7 Débarrasser la pâte dans la cuve d'un batteur avec la feuille, battre à petite vitesse. Ajouter les œufs un à un.
- 8 Bien attendre que chaque œuf soit incorporé avant d'en ajouter un autre.
- 9 Accélérer la vitesse de temps en temps pour décoller la

pâte à choux des bords de la cuve.

- 10 Corner les bords, c'est-à-dire racler les parois à l'aide d'une maryse. Puis ajouter un demi œuf si la pâte est trop ferme et battre à nouveau.
- 11 Stopper le batteur quand la pâte est bien crémeuse et qu'elle forme un bec d'oiseau.
- 12 Tailler le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office, insérer la douille. Puis rabattre les bords sur la main et garnir de pâte à choux à l'aide d'une maryse.
- 13 Fermer la poche en expulsant l'air et réserver.
- 14 Dresser les choux sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 15 Faire des petits tas bien réguliers.
- 16 Tremper une fourchette dans le sirop de trente et appuyer légèrement sur le dessus des choux.
- 17 Enfourner pendant 40 min, ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour éviter que les choux ne retombent.
- 18 Quand ils sont bien dorés sur toutes les faces, sortir les choux du four.

### Étape 3

#### Préparation de la crème pâtissière

- 1 Fendre les gousses de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office et récupérer les graines. Les réserver dans un saladier.
- 2 Dans le saladier contenant les graines de vanille, ajouter les jaunes d'œufs puis le sucre, battre vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter la poudre à crème et fouetter.
- 4 Ajouter la maïzena et fouetter.
- 5 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 6 Verser un peu de lait bouillant dans la crème et fouetter.
- 7 Verser la crème dans la casserole avec le reste de lait, faire chauffer pendant 2 min environ tout en fouettant jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 8 Baisser le feu si la crème bout trop.
- 9 Éteindre le feu, ajouter le beurre puis bien fouetter.
- 10 Débarrasser la crème dans un saladier quand le beurre est bien incorporé.
- 11 Filmer le saladier au contact de la crème pour éviter qu'elle ne croûte.
- 12 Réserver au réfrigérateur.

### Étape 4

#### Garnissage des choux

- 1 Quand elle est bien froide, sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et ôter le film alimentaire.
- 2 Passer la crème dans un tamis au-dessus d'un saladier à l'aide d'une maryse.
- 3 On peut remplacer le tamis par un fouet mais elle sera moins onctueuse.

- 4 Mélanger ensuite à l'aide de la maryse pour lisser le tout.
- 5 Couper le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office. Puis insérer une petite douille et garnir la poche de crème pâtissière.
- 6 Refermer la poche en expulsant l'air, réserver.
- 7 A l'aide d'une baguette chinoise, faire un trou au-dessous des choux pour pouvoir les garnir.
- 8 Introduire la douille dans les trous des choux, les garnir de crème pâtissière jusqu'à ce qu'ils soient remplis.
- 9 Réserver les choux.

## Étape 5

### Préparation du caramel

- 1 Verser l'eau puis le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Nettoyer les bords de la casserole avec un pinceau trempé dans de l'eau pour éviter que le sucre ne colle.
- 3 Stopper la cuisson quand le caramel devient blond, puis tremper la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 4 Prendre la moitié des choux, tremper le dessus dans le caramel, enlever l'excédent en les secouant puis les reposer sur la plaque.
- 5 Remuer la casserole de temps en temps et faire chauffer le caramel s'il durcit trop.
- 6 Tremper l'autre partie dans le caramel sur le même principe, puis dans le sucre casson.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Récupérer le disque de nougatine et la casserole de caramel.
- 2 Prendre un chou sans sucre casson, tremper un côté dans le caramel et le disposer sur le tour extérieur du disque de nougatine, face caramélisée vers l'extérieur.
- 3 Le dessus caramélisé des choux doit être tourné vers l'extérieur.
- 4 Pour les choux suivants, mettre du caramel sur deux côtés pour qu'ils puissent adhérer à la nougatine sur le dessous et à l'autre chou sur le côté.
- 5 Quand le cercle est terminé, mettre un peu de caramel entre les choux pour bien les fixer à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Pour le deuxième étage, utiliser les choux ayant du sucre casson : tremper le dessous uniquement pour le premier et l'incliner un peu vers l'intérieur du croque en bouche.
- 7 Ne pas hésiter à tenir le chou pendant quelques instants jusqu'à ce qu'il durcisse, avant d'en mettre un autre.
- 8 Pour les autres choux, tremper deux côtés pour qu'ils puissent bien adhérer les uns aux autres.
- 9 A la fin d'un étage, vérifier que le dernier chou ait la

place de tenir avant de mettre du caramel et de le poser.

- 10** Remettre une petite couche de caramel entre chaque choux.
- 11** Refaire fondre le caramel si nécessaire.
- 12** Faire les autres étages en alternant les choux avec ou sans sucre casson, toujours selon le même procédé.
- 13** Mettre un peu de caramel sur le dernier étage, puis déposer le petit disque de nougatine pour pouvoir poser un sujet.
- 14** Prendre les grosses dents de loup, c'est-à-dire les gros triangles de nougatine. Tremper les talons dans le caramel puis les coller sur la base du croque en bouche.
- 15** Coller les petits triangles sur le petit disque de nougatine selon le même procédé.
- 16** Tremper le côté arrondi des dragées dans le caramel, les disposer entre chaque chou, face pointue vers l'extérieur.