William Lamagnère

Gâteaux

Pièce montée de croquembouche

3h35	3h	35 min	0	512
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 Enfourner 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.

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

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**

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'oeufs 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 Reverser 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.