



Churros

Churros

Recette - étape par étape

Composants

PROCÉDURE

Recette pour environ 80 pièces

- Pâte à choux
- Lait caramélisé
- Crème dulce
- Ganache Salvador coco
- Glaçage chocolat

Pâte à choux

INGRÉDIENTS

Lait entier 250 g

Eau 250 g

Beurre 200 g

Sel 5 g

Farine 300 g

Œufs 250 g

PROCÉDURE

Dans une casserole pour sauce, réunir le lait, l'eau, le beurre et le sel. Porter à ébullition. Ajouter la farine en remuant continuellement avec une palette jusqu'à ce que le mélange atteigne 60°C. Incorporer progressivement les

œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Transférer la pâte dans une poche munie d'une douille cannelée de 9 mm. Pocher des boudins de 15 cm de long (type éclair) sur une plaque recouverte de papier cuisson (environ 13 g chacun). Cuire dans un four à convection à 160°C (320°F) pendant 30 minutes.

Lait caramélisé

INGRÉDIENTS

Lait concentré sucré : 1 boîte 1 can

PROCÉDURE

Déposer la boîte non ouverte dans une casserole d'eau chaude. Couvrir et laisser frémir pendant 2 heures en veillant à ce que la boîte reste immergée. Retirer la boîte de l'eau et réserver jusqu'à utilisation.

Crème dulce

INGRÉDIENTS

Lait entier 250 g
Crème UHT 35 % 250 g
Gousses de vanille 2 g
Jaunes d'œufs 100 g
Masse de gélatine (180 bloom, 1:5) 30 g
Sel 2 g
Chocolat Veliche Euphoria Caramel 250 g

Lait caramélisé 120 g

PROCÉDURE

Dans une casserole pour sauce, mélanger le lait, la crème, la vanille et les jaunes d'œufs. Cuire doucement en remuant jusqu'à 85°C (185°F). Retirer du feu et ajouter la masse de gélatine. Verser sur le chocolat, le sel et le lait caramélisé. Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'à la prise du mélange.

Ganache salvador coco

INGRÉDIENTS

Crème UHT 35 % 200 g

Lait de coco 18–20 % MG 250 g

Miel 50 g

Chocolat noir Veliche Usulután 65 250 g

Crème UHT 35 % 200 g

PROCÉDURE

Chauffer 200 g de crème et le lait de coco à environ 80°C (176°F). Verser sur le chocolat et le miel, puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter les 200 g de crème restants et mixer pour obtenir une émulsion soyeuse. Couvrir et réserver au réfrigérateur toute la nuit. Monter au fouet avant utilisation.

Glaçage chocolat

5

INGRÉDIENTS

Chocolat noir Veliche Usulután 65 15 g

Chocolat Veliche Euphoria Caramel 375 g

Beurre de cacao Veliche 150 g

PROCÉDURE

Faire fondre le beurre de cacao à environ 60°C (140°F).

Verser sur les chocolats et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Utiliser le glaçage à 33–35°C (91–95°F).

6

Montage

PROCÉDURE

Garnir les choux (churros) cuits de crème dulce puis congeler. Une fois congelés, insérer un bâtonnet en bois dans la longueur de chaque churro. À l'aide d'une douille ronde de 4 mm, pocher des lignes légèrement espacées de ganache Salvador coco montée sur chaque churro.

Remettre au congélateur pour fixer la ganache.

Tremper les churros bien froids dans le glaçage chocolat puis saupoudrer aussitôt de noix de coco râpée tamisée.