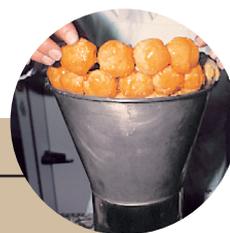


# Les croquembouches



## LE MATÉRIEL

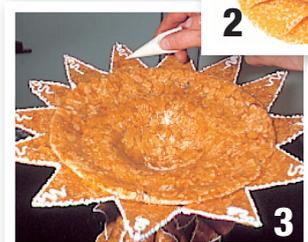
- poêlon à sucre ou casserole (demi-sphérique de préférence)
- ciseaux
- plaque pâtisserie
- poches à dresser
- cercles
- casseroles
- douilles rondes n° 5 et n° 8
- rouleaux métalliques ou en plastique
- tamis
- spatules
- poudrettes
- spatules sèche
- couteau de tour
- emporte-pièce à nougatine
- bassines inox
- corne à croquembouche
- corne
- palette
- moules à coupe ou à socle
- fouets
- triangle

1 croquembouche pour 12 personnes (4 choux par personne)

Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème pâtissière	Dorure	Glaçage Montage	Finition
Eau	l	0,250			0,150	
Sel	kg	0,005				
Sucre	kg	0,010	0,150		0,400	
Beurre	kg	0,125				
Farine	kg	0,150				
Œufs	P	4	3	1		
Lait	l		0,750			
P. à crème	kg		0,075			
Vanille			Q.S.			
Kirsch			Q.S.			
Glucose	kg				0,080	
Dragées	P					15
Roses	P					3



## Socle ou coupe en nougatine



Ingrédients	U	Nougatine normale		Nougatine au fondant		Sucre cuit	Glace royale
		Socle	Coupe	Socle	Coupe		
Glucose	l	0,250	0,500	0,150	0,300	0,50	
Fondant	kg			0,350	0,700		
Sucre	kg	0,250	0,500			0,250	
Amandes	kg	0,200	0,400	0,200	0,400		
Beurre	kg	0,010	0,020	0,010	0,020		
Citron	P	5 gouttes	10 gouttes	5 gouttes	10 gouttes		4 gttes
Sucre glace	kg						0,350
Blanc d'œuf	P						1

Retrouvez la recette sur [www.editions-delagrave.fr](http://www.editions-delagrave.fr) ou en scannant ce code avec votre smartphone

[www.lienmini.fr/fab4bis](http://www.lienmini.fr/fab4bis)



## PROGRESSION Croquembouche

### 1 Régler le four à 200 °C

### 2 Confectionner la pâte à choux (cf. Technique de base)

### 3 Dresser

- Remplir de pâte à choux la poche munie de la douille ronde unie n° 8.
- Dresser en premier un ou deux gros choux et une petite couronne qui serviront pour terminer le sommet ; puis une cinquantaine de petits choux (de la grosseur d'une noix).

### 4 Dorer – Rayer

- Dorer sans excès avec le pinceau tenu à plat. Rayer en croix à la fourchette.

### 5 Cuire à 200 °C pendant 25 minutes environ

- Cuire les petits choux jusqu'à ce qu'ils soient un peu secs. Il faut prévoir le ramollissement dû à la crème pâtissière.
- À la sortie du four, les percer immédiatement par en dessous. Réserver sur une grille.

### 6 Confectionner la crème pâtissière (cf. Technique de base) (Voir recette éclairs.)

### 7 Garnir les choux

- Lisser la crème pâtissière froide, et aromatiser de kirsch (ou Grand Marnier ou Cointreau),
- Remplir une poche munie de la douille unie n° 5.
- Garnir les choux en veillant à ne pas les faire éclater, ni à faire déborder la crème.
- Séparer nettement les choux garnis de ceux à garnir, pour ne rien oublier.

### 8 Glaçer les choux

- Prendre un poêlon propre et nettoyé. Mettre l'eau puis le sucre. Remuer.
- Ajouter à ébullition le glucose. Remuer. Écumer si nécessaire. Éponger les parois.
- Cuire jusqu'au grand cassé blond (vers 152 °C, ne doit plus coller aux dents).
- Tremper chaque chou dans le sucre cuit pour les glacer. Attention de ne pas se brûler.
- Poser les choux glacés sur une plaque.

### 9 Monter le croquembouche

- Essuyer soigneusement l'intérieur du cône et l'enduire de quelques gouttes d'huile.

- L'installer sur un support qui le tient d'aplomb.
- Déposer, au fond du cône, 3 petits choux collés au sucre. Ensuite, tremper un côté des petits choux dans le sucre cuit, et les installer à la suite en couronne de telle sorte qu'ils soient soudés entre eux.
- Procéder par rangées successives en veillant à ne pas faire trop de coulures de caramel.
- Réchauffer périodiquement le sucre cuit, sans le colorer, pour qu'il reste liquide.
- Terminer par une dernière rangée de choux bien horizontale. Celle-ci assurera le bon aplomb du croquembouche.

### 10 Décorer le croquembouche

- Renverser le cône pour le démouler, dès que le sucre aura durci.
- Poser la pièce sur une tourtière, pour faciliter la pose des éléments de finition et de décor : couronne et gros chou à poser sur le dessus, dragées, roses en sucre ou pâte d'amandes, communiants, mariés, berceaux, nougatine...
- Ces éléments seront collés avec le sucre cuit.

## PROGRESSION Socle ou coupe en nougatine

### 1 Préparation de la nougatine (cf. Technique de base)

### 2 Détaillage de la nougatine

- Porter la plaque devant la bouche du four portes entrouvertes. On enfournera plus ou moins la plaque selon la consistance de la nougatine et la chaleur du four.
- Prendre une bonne partie de la masse et aussitôt l'abaisser en forme de disque. La dimension sera d'un diamètre légèrement supérieur au moule à exécuter. On commence toujours par les plus grosses pièces à réaliser.
- Soulever rapidement le disque et fonder le moule comme s'il s'agissait d'une tarte. On procède rapidement, par touches successives pour ne pas se brûler.
- Couper avec les ciseaux, au ras du bord du moule, l'excédent de nougatine avant que celle-ci ne devienne dure et cassante.
- Mettre les chutes à part sur la plaque au four, pour les ramollir.

- Se mettre un peu à l'écart et figoler le fonçage. Décoller le fonçage pour le reposer aussitôt dans le moule, cela évite à la nougatine de coller au moule.
- Abaisser des morceaux de nougatine pour fonder les autres moules et pour découper les décors.
- Les dents de loup sont confectionnées à partir de languettes, découpées en triangle. On pourra les courber en les mettant dans une gouttière à tuiles.
- Les cornets sont confectionnés à partir de découpes rondes enfoncées dans des douilles.

### 3 Monter le socle, la coupe

- Démouler les pièces de nougatine, quand elles sont froides. Les poser sur une plaque légèrement huilée, en les plaçant par ordre de montage.
- Cuire le sucre destiné au collage et l'amener au grand cassé vers 152 °C. Il ne doit plus coller aux dents. Refroidir le fond du poêlon pour arrêter la cuisson.

- Assembler les différents éléments en les collant au sucre cuit. Au cours de l'assemblage de la coupe, veiller à ce que l'ensemble soit bien d'aplomb et horizontal. En été, on peut s'aider d'un ventilateur pour accélérer le refroidissement.
- Ensuite procéder au collage des parties décoratives.
- Tremper la partie à coller dans le sucre cuit et la porter immédiatement sur le socle ou la coupe à l'endroit requis. Maintenir dans la position quelques instants.
- Continuer à coller le reste des éléments de la même façon. Le geste doit être précis.

### 4 Décorer

- Monter la glace royale avec le blanc d'œuf et le sucre glace tamisé au tamis fin.
- Décorer au cornet sans surcharger en soulignant les contours, les dents de loup et cornets, etc.