

Mini pièce montée

Ingrédients et marche à suivre pour 1 mini pièce montée :

- 1) Choux + Craquelin :**
Voir recette pâte à choux 20 à 30 pièces
- 2) Crème pâtissière / Chantilly :**
Voir recette (env. 1/2 L)
- 3) Garnir tous les choux**
- 4) Caramel :**
Voir recette (1dl eau + 125g sucre)
- 5) Montage**
- 6) Décorations**



Procédure

- (1) Tout d'abord pour faire le craquelin mélanger dans un bol le beurre, la farine et la cassonade pour obtenir une pâte. Étaler la pâte sur 2/3 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placer la plaque obtenue au congélateur ou au frigo si vous n'avez pas de place dans le congélateur.
- (1) Procéder aux choux : il faut faire des tous petits choux, à la poche à douille faire des tas de la taille d'une pièce de 1 franc. Lorsque tous les choux sont dressés, sortir la plaque de craquelin et avec un emporte pièce de la taille des choux ou un peu plus grand, découper des ronds de pâte et les déposer sur chaque choux. Une fois tous les choux recouverts, le craquelin sera souple: appuyer très légèrement sur le côté des cercles pour qu'il épousent bien les choux.
- (1) Faire cuire environ 20 minutes à 180°C (lorsque les choux sont secs et dorés c'est cuit).

- (2) Réalisation de la garniture : crème pâtissière, chantilly...
- (3) Lorsque les choux ont refroidi les garnir de chantilly, crème pâtissière... à l'aide d'une poche à douille munie d'une toute petite douille : faire un petit trou sous chaque chou et tous les garnir.

Dressage :

- (4) Colle – Caramel : voir recette (1dl eau + 125g sucre)

Astuce: Le caramel ne doit pas trop cuire donc dès qu'il est formé, le retirer du feu ou le maintenir à feu très très doux: s'il re-durcit augmenter un peu le feu. Il faut juste être attentif :). Si vraiment vous le cuisez trop, pas ne panique, on recommence tout simplement le caramel.

- (5) Montage

Déposer 6 choux en cercle sur une assiette et les coller entre eux avec une pointe de caramel (se servir d'un couteau). Prendre ensuite 5 choux et former un cercle en les tenant un peu à la verticale: une touche de caramel entre chaque chou et en dessous pour les faire tenir au cercle de base. Recommencer avec 3 ou 4 choux puis en déposer 1 au sommet.

- (6) Décoration

Coller des fruits avec le caramel aux intersections et au sommet.

Parsemer de poudre de coco, cacao, poudre de noisette, sucre glace, zeste de citron...

Faire des fi de caramel