

Chouquette praline

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
150	2h30*	12-14 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	

*inclut la découpe, étuvage, cuisson et le remplissage



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef

Liste d'ingrédients



Feuille de pâte à croissant CRDSHL-10
Quantité : 2

Sucre brut

18 oz

Poudre à crème

6 tasses

Lait entier

5.2 oz

Crème pralinée



BRIDOR

Préparation

ÉTAPE 1

Découper des disques à partir de la pâte à croissant (environ 96 morceaux de 13g chacun).

ÉTAPE 2

Aligner tous les disques sur du papier parchemin dans une plaque. Les brosser avec de l'eau et les tremper dans du sucre.

ÉTAPE 3

Couvrir chaque plaque avec de la pellicule plastique et les étuver à 82°F avec 80% d'humidité pendant environ 20 min.

ÉTAPE 4

Une fois levés, retirer le film plastique. Les cuire dans un four à convection à 340°F. Le temps de cuisson peut varier; cependant, commencer par 10 min, faire tourner la plaque pour s'assurer d'une cuisson uniforme sur la plaque, puis ajouter 4-6 min pour terminer la cuisson.

ÉTAPE 5

Laisser refroidir les chouquettes pendant au moins 20 min.

ÉTAPE 6

Mélanger la poudre à crème et le lait jusqu'à ce qu'il soit crémeux, puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 min.

ÉTAPE 7

Ajouter la crème pralinée au mélange et bien fouetter pour éviter les grumeaux.

ÉTAPE 8

Remplir un sac en plastique muni d'une douille spéciale avec la crème pralinée et remplir chaque chouquette.