

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Chou poire



Philippe

Rigollot

CHAMPION DU MONDE

Recette calculée pour : 12 à 15 choux Taille individuel

Pâte à chou

70 g	Eau
70 g	Lait
62 g	Beurre
3 g	Sel
3 g	Sucre
77 g	Farine
140 g	Œufs

Chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Porter à ébullition.

Hors du feu ajouter la farine tamisée, bien mélanger,
puis dessécher sur un feu vif.

Mettre en cuve de batteur puis verser petit à petit les
œufs.

Pocher des gros choux sur plaque légèrement graissée,
puis déposer le croustillant pour pâte à chou.

Cuisson 165°C pendant 25/30 minutes.

Croustillant pâte à chou

47 g	Beurre
53 g	Sucre roux
12 g	Poudre de noisettes
38 g	Farine

Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler finement
entre deux feuilles de papier cuisson puis mettre au
froid . Ensuite détailler des ronds du diamètre des
choux et réserver au congélateur avant de les poser sur
la pâte à chou.

Chantilly Poire

170 g	Purée de poire
4 g	Gélatine poudre
20 g	Eau
10 g	Eau de vie poire
340 g	Crème Fleurette
56 g	Mascarpone

Chauffer la pulpe de poire à 40°C, ajouter la gélatine et
la liqueur de poire.

Incorporer l'ensemble en mixant la crème et le
mascarpone.

Laisser reposer 12 h au réfrigérateur.

Monter comme une chantilly.

Couper le haut du chou à l'aide d'un couteau scie puis garnir le fond du chou.

Ajouter des morceaux de poires fraîches, puis finir par une belle rosasse de chantilly.

Déposer le haut du chou légèrement sucré au sucre glace.

Pâtisserie Philippe Rigollot

1 Place Georges Volland

74000 Annecy

Tél. : 04 50 45 31 35

Email : contact@philipperigollot.com

