

Les choux noix de coco
Pour 124 choux



1. **CRAQUELIN**

200 g de beurre pommade
240 g de farine
240 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. **PÂTE À CHOUX**

500 g d'eau
6 g de sucre
8 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**, dresser les choux individuels. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire environ 45 minutes à 180°C.

3. **CRÈME DIPLOMATE À LA NOIX DE COCO DES PHILIPPINES**

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**

140 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébaldé**

1 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte aromatique de noix de coco et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le garnissage des choux.

4. **MONTAGE & FINITION**

Couper les choux en deux, dresser la crème diplomate à la poche munie de la douille de votre choix puis décorer.