

Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

J'avais envie aujourd'hui de revisiter les profiteroles. J'ai gardé la sauce au chocolat, la glace à la vanille mais j'ai utilisé une recette particulière pour les choux, qui allie pâte feuilletée et pâte à choux au chocolat enrichie de crème pâtissière. Cette recette de choux « Cincentsfeuilles » nous vient de mon pâtissier préféré, un très grand monsieur plein de générosité aussi bien dans sa cuisine que dans sa vie, à savoir Philippe Conticini. La base de cette recette est tirée de son livre « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière où vous pourrez découvrir des réalisations gourmandes, harmonieuses, étonnantes et innovantes à base de pâte à choux. Bref 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, textures et goûts que vous ne soupçonniez pas! Et voici donc les « Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles »!

[Pour tout savoir sur la pâte à choux, éviter les pièges et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.](#)



Petits choux chocolat « Cincent feuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille ses livres » Conticini en live » et bien sûr « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière. Pour les commander cliquez sur les photos ci-dessous:



Sensations Choux



Philippe Conticini en live

Ingrédients pour les Petits choux chocolat « Cincent feuilles » (pour une douzaine de choux)

- 250 g de pâte feuilletée (à demander à votre pâtissier préféré ou à faire vous même. Pour connaître tous les secrets de la pâte feuilletée cliquez [ici](#))
- de la glace vanille

Pour la pâte à choux

- 80 g d'eau
- 80 g de lait
- 75 g de beurre
- une pincée de sel

- une pincée de sucre
- 95 g de farine tamisée
- 3 à 4 oeufs (cela dépend du calibre des oeufs)
- 60 g de cacao en poudre

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille

Pour la sauce au chocolat

- 100 g de bon chocolat de couverture
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- une pincée d'anis étoilé

Matériel

- Poche à douille
- Petits cercles en métal de 4 cm de diamètre



Petits cercles
en inox

Préparation

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition
avec la vanille

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Le mélange jaune et sucre
doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



Réservez la crème dans un récipient

Pour la pâte à choux

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine et le cacao hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand les poudres sont bien incorporées remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole.



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf. Après avoir intégré les œufs mélangez **300 g de pâte à choux** au chocolat et **100 g crème pâtissière refroidie.** Vous aurez donc certainement un

reste de ces deux préparations... Faites une autre fournée classique avec la pâte à choux restante et farcissez les choux obtenus avec le reste de pâtissière pour le lendemain!



Mélangez cette pâte à choux au chocolat et la crème pâtissière refroidie

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Mettre la pâte dans une poche à douille

Pour la confection des petits choux chocolat « Cincentsfeilles »:

- A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée (environ 3 cm de diamètre). Puis disposez les

disques de pâte sur une plaque anti adhésive. Attention vous aurez besoin de 2 petits disques de pâte feuilletée par choux. Donc par exemple si vous en avez 24 cela vous fera 12 choux...



A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée



Disposez les disques de pâte sur votre plaque

- Pochez la pâte à choux sur chaque disque de pâte feuilletée.



Pochez la pâte à choux sur chaque pièce de pâte feuilletée

- Puis déposez un disque de pâte feuilletée sur la pâte à choux.



Puis déposez une rondelle de pâte feuilletée sur la pâte à choux

- Terminez en pochant un point de pâte à choux sur le dessus.



Terminez en pochant un point de pâte à choux

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.



A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure

- Entourez chaque petit chou d'un cercle en métal d'un centimètre plus grand que le diamètre du chou. Cela va centrer vos choux lors de la cuisson: ils monteront plus droits. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn.



Entourez chaque petit chou
d'un cercle en métal d'un
centimètre plus grand que le
diamètre du chou

- A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille. Laissez refroidir.



A la fin de la cuisson
disposez les choux sur une
grille

La sauce au chocolat

- Faites chauffer au bain marie le chocolat, la crème et les épices. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse. Il ne reste plus qu'à dresser.



Faites fondre le chocolat au bain marie

Dressage

- Disposez trois choux par assiette ainsi que des petites boules de glace (taillez -les avec une cuillère parisienne). Versez de la sauce chocolat sur chaque chou. J'ai saupoudré l'ensemble de brisures de spéculos. C'est très très très bon... Moelleux, croustillant, croquant, craquant, gourmand...



Petits choux chocolat « Cincinfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini



Petits choux chocolat « Cincentsfeilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n'imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à chou! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sensations Choux

Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

C'est la saison des carnivals et bien sûr des beignets! Cette année je vous en propose une version « bombe atomique de plaisir »! Voici la définition de cette recette pour laquelle nous devons remercier le Chef pâtissier Philippe Conticini. C'est effectivement un pur délice. Et cerise sur le gâteau je vous propose la vidéo de la réalisation de cette sublime gourmandise en fin d'article.

Le Chef publie régulièrement des tutoriels de ses recettes en live sur son compte Facebook. Si vous aimez pâtisser n'hésitez plus : rejoignez-le en cliquant **ici** pour découvrir d'autres tutoriels en vidéo avec The Chef.

Si vous désirez une recette plus classique régalez-vous avec les **Beignets de Carnaval** ou les **ganses de mon arrière grand mère**...Pour la recette cliquez **ici**.

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre « Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients: pour environ une

quinzaine de Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55
- 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

- 30 g de farine de riz (à défaut, de la fécule de pomme de terre)
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 90 g de farine de blé (Type 45 si possible)
- 8 g de levure chimique
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile neutre
- 100 g d'eau minérale
- 2 blancs d'œufs
- 8 g de levure fraîche de boulanger

Matériel :

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver [ici](#):
- moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver [ici](#):

Préparation:

Pour la crème pâtissière

- Dans une casserole, portez le lait à frémissement avec la demi gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée, puis retirez aussitôt la casserole du feu. Laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 15 mn à couvert.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier .
- Ajoutez la farine et la fécule de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.
- Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.
- Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.

Pour le moulage de la crème pâtissière

- A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est

important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).

- Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.

Pour la pâte à beignet

- Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et fécule), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.
- Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.

Pour la cuisson des beignets à la vanille

- A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.

- Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.

Piquez les beignets sur une brochette et servez-les avec un peu de chocolat fondu...A déguster sans attendre!

Voici ce que cela donne: écoutez bien le petit bruit croquant...
Miam miam!

Et comme promis voici la vidéo de la recette présentée par le chef en personne!

<https://www.facebook.com/PhConticini/videos/vb.101025623390415/580984548727851/>