

Salambos



Matières premières

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200

Quantités

Lait	0.375
Jaunes d'œufs	3
Sucre semoule	0.095
Poudre à crème	0.040
Kirsch	0.020

Fondant	0.300
Glucose	0.200

Amandes effilées	0.020
------------------	-------

Progression

Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide

Cuire dans un four à sole à 210°

Débarrasser sur grille dès la sortie du four

Crème pâtissière

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

Incorporer la poudre à crème.

Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.

Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Lisser et parfumer. Garnir

Caramel

Cuire sans remuer à 170°C.

Glacer

Montage des salambos

Percer le fond des pâtes à choux puis garnir à la poche.

Glacer au caramel et ébarber avec une paire de ciseaux.

