

# CHOUX À LA CRÈME ARGOUSIER

Recette de pâtisserie / par Guilherme GUISE



---

## 1. CRÈME CHOCOLAT BLANC ET ARGOUSIER

### Ingrédients

Purée de fruit 100%  
surgelée : Argousier - 280g

Crème - 1270g

Sucre inversi - 90g

Chocolat blanc - 385g

Gélatine - 10g

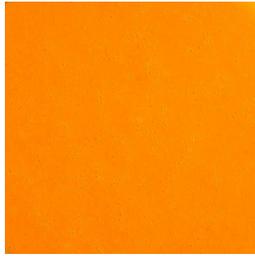
Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Faire bouillir la moitié de la crème, faire fondre la gélatine et verser le tout sur le chocolat.

À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner la crème avec le chocolat blanc, ajouter la purée d'argousier et la crème restante.

Laisser refroidir toute une nuit au réfrigérateur. Monter la crème avant utilisation.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* :  
Argousier

Purées de fruits  
surgelées

---

## 2. COULIS D'ARGOUSIER

### Ingrédients

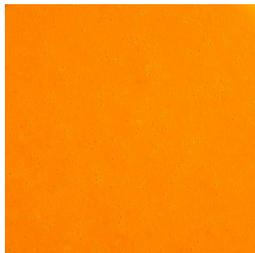
Purée de fruit 100%  
surgelée : Argousier -  
500g

Sucre - 80g

Agar-agar - 5g

Faire bouillir la purée, le sucre et l'agar-agar. Laisser le mélange reposer au réfrigérateur et mixer à vitesse maximale dans un robot-mixeur jusqu'à obtenir une finition brillante.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* :  
Argousier

Purées de fruits  
surgelées

---

## 3. CRÈME CAMEL

### Ingrédients

Crème - 250g

Chocolat blanc - 400g

Sucre inverti - 45g

Beurre - 90g

Rhum brun - 25g

Faire bouillir la crème, le sucre inverti et le beurre puis verser le tout sur le chocolat blanc torréfié. Émulsionner la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.

---

## 4. FINITION

Dresser la ganache argousier dans un moule cylindrique puis la crème caramel au cœur. Congeler le tout. Enfin, tremper les cylindres dans le chocolat blanc torréfié et mélangé avec 20% de beurre de cacao.