



Recette élaborée par **Cédric Perret**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**



**Cédric Perret**  
 Chef pâtissier  
 Les Maisons du Clair  
 de la Plume  
 (Grignan, Drôme)

# CHOUCHOUX SAINT MARTIN

Recette pour 10 pièces environ

## Crèmeux San Martín Noir

- 100 g Lait entier
- 100 g Crème
- 40 g Jaune d'œuf
- 20 g Sucre
- 120 g **Chocolat « Grands Cru Bio »  
 San Martín Noir 70 %**

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre. Réaliser une ganache avec la crème anglaise chaude et le chocolat, puis réserver au frais.

## Caramel salé

- 50 g Sucre muscovado
- 80 g Crème
- 1,5 g Sel
- 25 g Beurre

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le décuire avec la crème chaude. Ajouter le sel puis le beurre, et mixer. Réserver au frais.

## Chantilly San Martín Lait

- 233 g Crème
- 67 g **Chocolat « Grands Cru Bio »  
 San Martín Lait 48 %**

Réaliser une ganache avec le chocolat et 1/3 de la crème. Ajouter le restant de crème froide à la ganache puis réserver au frais.

## Pâte à chou

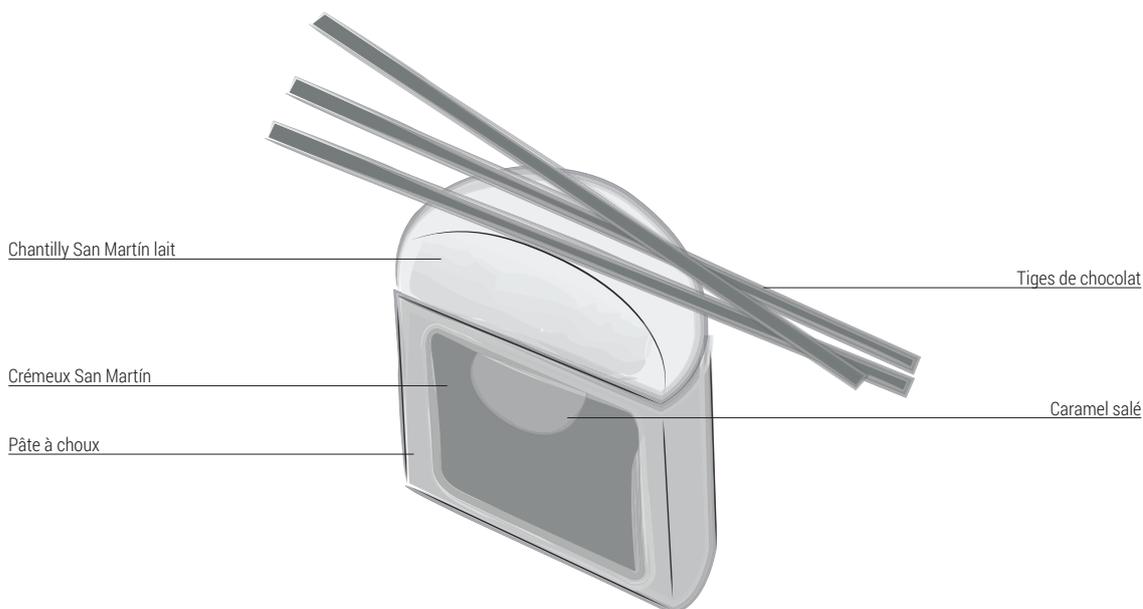
- 57 g Eau
- 57 g Lait entier
- 57 g Farine T55
- 57 g Beurre
- 1 g Sel
- 86 g Œufs entiers

Porter à ébullition les liquides avec le beurre et le sel. Ajouter la farine et dessécher 1 min. Ajouter les œufs. Pocher la pâte dans des cercles de 3 cm/4 cm ø, et chemiser d'une bande de silicone ajouré à mis hauteur. Cuire au four entre deux plaques, avec un silpain ajouré à mi-hauteur. Cuire au four entre 2 plaques avec un silpain ajouré pendant environ 40 min à 166 °C.

## Montage et finition

Monter la chantilly chocolat Lait. Mettre en poche avec la douille de votre choix. Mettre en poche le crèmeux et le caramel. Fourrer le chou avec le crèmeux, puis ajouter une noisette de caramel à son centre par le dessus. Pocher la chantilly Lait sur le chou, et décorer.

**Chocolat « Grands Crus Bio »  
 San Martín Noir 70 % réf. 20552**  
**Chocolat « Grands Crus Bio »  
 San Martín Lait 48 % réf. 20557**



### MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France  
 tel. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com