



Choux Tagada

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

du colorant rouge

Pâte à choux

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2 cuillères à café de sucre

Ganache tagada

200g de chocolat blanc

280g de crème liquide entière

250g de fraises tagada

Craquelin

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et le colorant 30s/vitesse 3

Une fois la pâte bien homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-piècer.

Pâte à choux

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Enfourner 20 minutes (tout dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache tagada

Faire chauffer la crème avec les fraises tagada jusqu'à ce que le sucre rouge des fraises soit dissout

NE PAS FAIRE FONDRE LES FRAISES ENTIEREMENT

A l'aide d'un écumoire enlever les fraises

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux en 3 fois et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et bien lisse

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain monter la ganache au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.
