

Paris Brest



Matières premières

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs
Amandes effilées

Quantités

0.100
0.100
0.004
0.004
0.080
0.110
0.200
0.080

Lait
Jaunes d'œufs
Sucre semoule
Poudre à crème
Beurre
Praliné

0.300
3
0.150
0.035
0.150
0.080

Codineige

0.050

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 des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.

Dorer et disposer des amandes effilées dessus.

Cuire en four à sole à 210°C.

Retirer sur grille à la sortie du four.

Laisser refroidir.

Crème mousseline

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.

Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème.

Parfumer avec du praliné.

Montage

Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur.

La garnir à la poche à douille cannelée avec de la crème mousseline praliné.

Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.

