

Dessert Paris-Brest

Pour 1 assiette



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Arlette

Pâte à filo	3 pcs
Beurre fondu	QS
Sucre glace	QS

Beurrer chaque feuille de pâte à filo recto et verso. Saupoudrer du sucre glace sur chacune d'entre elles avant de les superposer. Détaller et déposer sur toile silicone (13 x 2 cm). Cuire à 180°C pendant quelques minutes.

Soyez vigilant, la cuisson est rapide.

Pâte à Choux

Eau	130
Lait	130

Mélanger l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir le tout. Ajouter la farine, dessécher la pâte sur le feu puis au batteur. Ajouter les œufs. Pocher des mini choux.

Beurre	115
Sel fin	4
Sucre semoule	3
Farine	150
Œufs	270

Crème Vanille

Patiscrem PatisFrance	208
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Jaunes d'œufs	42
Sucre	54
Gélatine Poudre PatisFrance	4
Eau d'hydratation	24
Mascarpone	208

Réaliser une crème anglaise en la cuisant à 85°C, incorporer la masse de gélatine et la passer au chinois. Réserver au frais. Travailler le mascarpone dans la cuve du batteur avec le fouet et ajouter progressivement la crème anglaise froide.

Garniture Pure Praliné

Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	Q.S.
---	-------------

A l'aide d'une poche, garnir par-dessous chaque mini chou de praliné pur.

Crème Paris-Brest

Lait entier	320
Patiscrem PatisFrance	58
Puratos Classic Vanille	10
Sucre	68
Elsay PatisFrance	35
Jaunes d'œufs	75
Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance	175
Beurre	168

Réaliser une crème pâtissière, ajouter le praliné et bien mélanger. A 40°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, bien mélanger et réserver au frais pendant quelques heures. Monter soigneusement la crème au batteur munie du fouet.

Montage et Finitions :

- Réaliser 2 traits de caramel avec l'aide d'une poche garnie de **Puratos Deli Caramel** ramolli.
- Monter l'assemblage avec 2 bandes d'arlette ainsi que la crème Paris-Brest dressée à la douille cannelée et la crème vanille dressée à la douille unie.
- Garnir les mini choux de **Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance** puis dresser une pointe de crème Paris Brest.
- Coller les choux avec un point de **Puratos Deli Caramel**.

