

Paris-Brest Allégé

Par Sylvain Lecomte - Pour 10 pièces



Pâte à choux

en g

Lait	98
Eau	230
Sucre	8
Sel	4
Beurre	132
Farine type 45	230
Œufs	328
Lait chaud	33

Porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et mixer.

Verser dans un bol et mélanger avec la feuille.

Enfin ajouter les œufs et le lait chaud progressivement.

Pocher sur une feuille de silicone et mettre au four à 180°C pendant 50 minutes.

Crème de noisette

en g

Délicecrem PatisFrance	100
Lait	350
Praliné Tradition à l'Ancienne PatisFrance	100
Crème fouettée	180
Pralirex Noisette PatisFrance	50

Mélanger la Délicecrem et le lait.

Ajouter le praliné.

Enfin ajouter la crème fouettée.

Prévoir un garnissage de 5 g de Pralirex par éclair.

Opalines de noisettes

en g

Patis'Omlat PatisFrance	200
Eclats de noisettes	100

Saupoudrer le Patis'Omlat et les éclats de noisettes sur une feuille de silicone.

Cuire au four 7 minutes à 190°C

Montage et finitions :

- Couper la partie supérieure de l'éclair
- Garnir de Pralirex
- A l'aide d'une douille en forme d'étoile, garnir la crème de noisette
- Disposer quelques opalines de noisettes sur la partie supérieure.

