

# Paris-Brest



PÂTE à CHOUX		
Ingrédients	Poids en g	
Eau	500	Faire bouillir l'eau, le lait, le sel et le beurre. Ajouter la farine puis dessécher. Ajouter les œufs. Dresser la pâte à chou selon la forme désirée, parsemer des amandes effilées ou poudre de Pistache PatisFrance. Cuire à 200°C au four à sole environ 20 min.
Lait	500	
Sel	16	
Beurre	420	
Farine	760	
Œufs	1100	
Amandes Effilées PatisFrance ou Poudre de Pistache PatisFrance	QS	

Mousseline pistache ou noisette		
Ingrédients	Poids en g	Mode d'emploi
Lait	1000	Faire bouillir le lait et ajouter le mélange sucre-jaunes et Elsay. Cuire la crème pâtissière et ajouter 1/3 du beurre. Après refroidissement ajouter le reste du beurre en pommade et émulsionner. Aromatiser avec le Pralirex de votre choix (pistache ou noisette).
Sucre	220	
Jaunes d'œufs	160	
Elsay PatisFrance	100	
Beurre	400-450	
Pralirex Noisette PatisFrance	280	

## Montage

Garnir les Paris Brest avec la crème mousseline.

## Finition

Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance** ou de **Poudre de Pistache PatisFrance**.