

Paris brest H&WB



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièce

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Sablé Noisette

Noisettes Brutes Poudre 200

PatisFrance

Amandes Blanchies Poudre 100

PatisFrance

Farine 300

Cassonade brune 160

Puratos Mimetic Essentiel 260

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange.

Laminer la pâte à une épaisseur de 1,8 mm et découper des hexagones de 65 mm de côté, ajouter au centre dur 25 mm de diamètre.

Cuire sur un tapis Silpain à 170°C pendant 15 minutes environ.

Crème noisette Piémont

Lait de noisette 160

Vanille gousse 0,5

Agar Agar Gélifiant PatisFrance 4

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance 150

Pralirex Noisette PatisFrance 20

Infuser la vanille dans le lait de noisette.

Chauffer le tout puis ajouter la gélatine **Agar Agar** hors du feu.

Passer immédiatement au chinois sur le **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** et mélanger.

Remplir les cercles de pâte à choux.

Confit Exotique

Starfruit Passion PatisFrance	20
Starfruit Mangue PatisFrance	115
Mervex PatisFrance	15
Pectine NH PatisFrance	3
Dextrose Monohydraté	15

Chauffer les **Starfruits** à 40/50°C, ajouter le dextrose monohydraté.

Mélanger avec la **Pectine NH** et la **Mervex**, puis porter le tout à ébullition.

Refroidir rapidement, réserver au froid (4°C) pour permettre à la pectine d'agir totalement.

Ensuite, mixer pour obtenir une texture plus souple.

Gelée Exotique

Starfruit Passion PatisFrance	150
Starfruit Mangue PatisFrance	150
Sucre	15
Agar Agar Gélifiant PatisFrance	3

Chauffer les **Starfruits** avec le sucre et le **Gélifiant Agar Agar** jusqu'à ébullition.

Étaler finement sur un tapis Silpain.

Découper des bandes de 1 cm de large.

Pâte à choux

Eau	250
Lait entier	250
Sucre semoule	10
Sel	10
Puratos Mimetic essentiel	225
Farine T55	275
Œufs entier	500

Chauffer l'eau et le lait avec le sucre, puis le sel et la matière grasse.

Ajouter la farine et dessécher jusqu'à obtenir une pâte.

Ajouter les œufs petits à petit.

Dresser la pâte à choux sur une plaque, enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température du four à 185°C. Laisser cuire pendant 35 minutes.

Mousseline praliné

Lait de soja	690
Pralirex Noisette PatisFrance	115
Sucre	210
Gosses de vanille PatisFrance	1
Mervex PatisFrance	80
Pectine NH PatisFrance	7
Puratos Mimetic Essentiel	385

Mélanger la boisson de soja avec le **Pralirex Noisette**, la **Gousse de Vanille**, le sucre, la **Pectine NH** et la **Mervex** ensemble.

Cuire comme une crème pâtissière et laisser refroidir à 40°C.

Ajouter le **Mimetic Essentiel** froid et foisonner au fouet.

Montage et finitions :

Garnir la pâte à choux de crème praliné.

Garnir les sablés de mousseline noisette et incorporer en insert la pâte à choux.

Lisser soigneusement les bords du sablé avec la mousseline.

Garnir le centre avec le confit exotique et entourer le gâteau de gelée exotique préalablement découpée en bande de 1 cm de largeur.

Décorer.

Notes
