

Paris Brest



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à choux

Eau	250
Lait entier	250
Sucre semoule	10
Sel	10
Beurre	225
Farine T55	275
Oeufs entier	500

Chauffer l'eau et le lait, puis le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et dessécher la panade.

Ajouter les œufs petit à petit pour former la pâte.

Dresser la pâte en cercles de 8 cm de diamètre. Enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température à 185°C.

Laisser cuire pendant 30 à 35 minutes.

Crème pâtissière

Lait	500
Vanille	1
Jaunes d'œufs	125
Sucre semoule	100
Elgel PatisFrance	45
Beurre	50

Infuser la vanille dans le lait.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la poudre à crème **Elgel**, puis réaliser une crème pâtissière en incorporant le beurre.

Réserver cette préparation.

Mousseline Piémont

Crème Pâtissière	300
Beurre	200
Praliné Collection Noisette	120
IGP Piémont 62% PatisFrance	
Pralirex Noisette PatisFrance	30
Sel fin	0,1

À l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, mélanger la crème pâtissière avec le **Praliné collection noisette Piémont 62%**, le **Pralirex Noisette** et le sel. Ajouter le beurre pommade et émulsionner le mélange.

Montage et finitions :

Dresser la pâte à choux en cercles de 8 cm de diamètre.

Dorer la pâte à choux et saupoudrer d'amandes ou de noisettes effilées.

Une fois cuite, couper la pâte à choux horizontalement en deux.

Garnir de crème Mousseline praliné.

Notes
