

Paris Brest Créatif



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
Puratos Mimetic Essentiel	225
Farine T55	220
Farine de sarrazin	50
Œufs 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.

Chemiser le fond d'un moule carré en inox avec un tapis Silpain de 5 cm de côté.

Dresser la pâte à choux. Recouvrir d'un tapis Silpain et d'une plaque.

Enfourner le tout à 210°C, puis réduire la température du four à 185°C. Laisser cuire pendant 35 minutes.

Laisser sécher au four pendant 10 minutes supplémentaire à 135°C si nécessaire.

Crème pâtissière sarrazin

Lait	800
Sarrazin	200
Patiscrem PatisFrance (1)	30
Jaunes d'œufs	90
Sucre semoule	45
Elgel PatisFrance	25
Pectine NH PatisFrance	2
Beurre	90
Sel	1
Patiscrem PatisFrance (2)	100

Torréfier les graines de sarrazin pendant 30 minutes à 160°C, les refroidir, puis les broyer.

Verser les graines dans 500 g de lait et laisser infuser.

Pour préparer la crème pâtissière, mélanger 300 g de lait, les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la **Patiscrem (1)**, la **Elgel**, la **Pectine NH** et le sel.

Ajouter le beurre à 40°C, mixer, puis réserver au froid positif.

Ajouter la **Patiscrem (2)** préalablement fouettée.

Confit de sarrazin

Sucre	20
Glucose	130
Patiscrem PatisFrance (1)	300
Sel	2
Patiscrem PatisFrance (2)	100
Vanille	10
Beurre	30
Sarrazin	30

Cuire le glucose, le sel et la **Patiscrem (1)** à 104°C, infuser le lait et la crème avec la vanille et le sarrazin, puis filtrer.

Décuire avec la **Patiscrem (2)** et le beurre. Mixer et réserver.

Crème au beurre

Lait	57
Sucre	55
Jaune d'œuf	45
Beurre	250
Eau	25
Sucre	72
Blanc d'œuf	40

Préparer une crème anglaise avec les trois premiers ingrédients. Ajouter le beurre et faire foisonner.

Réaliser une meringue italienne avec les trois derniers ingrédients, puis mélanger l'ensemble.

Crème mousseline praliné

Crème sarrazin	250
Crème au beurre	200
Pralirex Noisette PatisFrance	25
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	50

Mélanger la crème sarrazin et la crème au beurre avec le **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%** et le **Pralirex Noisette** pour obtenir une crème mousseline praliné.

Montage et finitions :

Garnir la pâte à choux avec la crème au sarrazin et insérer le confit de sarrazin.

Terminer en obturant d'une généreuse rosace de mousseline praliné, en recouvrant de noisettes torréfiées et en décorant de sucre à neige.

Notes
