

Paris Brest Durable



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Sablé Noisette

Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	200
Amandes Blanchies Poudre PatisFrance	100
Farine	300
Cassonade brune	160
Beurre	260
Sel	2

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Laminer à 2 mm, couper des disques de 65 mm de diamètre.

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

Craquelin au cacao

Beurre	100
Sucre cristal	135
Farine	110
Belcolade Cacao Poudre	22

Mélanger l'ensemble et étaler dans un cadre de 1 mm d'épaisseur.

Placer au congélateur pour solidifier.

Pâte à choux

Lait	420
Beurre	175
Sel	7
Sucre	7
Farine T45	160
Fécule De Pomme De Terre PatisFrance	20
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	50
Œufs	420

Porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Ajouter le mélange farine, **Fécule De Pomme De Terre**, le **Cacao En Poudre Cacao-Trace** et dessécher la panade.
Incorporer les œufs graduellement.
Dresser des choux de 55 mm de diamètre et ajouter le craquelin sur le dessus.
Cuisson 165°C dans un four ventilé.

Crèmeux Sanaga

Lait	200
Patiscrem PatisFrance	200
Trimoline	35
Jaunes d'œufs	75
Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	120
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	75

Préparer une crème anglaise avec le lait, la **Patiscrem**, la trimoline et les jaunes d'œufs.
Verser sur le chocolat **Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** et **Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace**, puis mixer pour obtenir un mélange lisse.

Chantilly Gianduja Noisette Piémont

Lait	40
Crème 35%	450
Trimoline	20
Gianduja Lait cacao-Trace 36% PatisFrance	150

Porter à ébullition le lait, 50g de crème et la Trimoline.
Verser sur le **Gianduja Lait 36% Cacao-Trace** et mixer.
Ajouter le reste de crème froide et réfrigérer.
Foisonner comme une chantilly avant utilisation.

Gianduja

Eau	40
Sucre	450
Glucose	20
Patiscrem PatisFrance	150
Gianduja Lait Cacao-trace 36% PatisFrance	250

Porter le tout à ébullition et réserver.

Praliné souple

Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	210
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	30
Amandes Blanchies Bâtonnets PatisFrance	5
Noisettes Brutes Éffilées PatisFrance	5

Tempérer le chocolat **Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace** et y ajouter le **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%**, les **Amandes Blanchies Bâtonnets** et les **Noisettes Brutes Éffilées**.

Étaler à 3 mm d'épaisseur et découper un cercle de 4 cm de diamètre avec un trou de 1 cm au centre.

Glaçage chocolat

Belcolade Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace	200
Belcolade Beurre de Cacao	180

Tempérer le chocolat **Origins Noir Sanaga 66% Cacao-Trace** et le **Beurre de Cacao Cacao-trace**.

Pulvériser sur le chou.

Placer le chou sur le sablé noisette.

Montage et finitions :

Garnir le chou avec le crémeux Sanaga, dresser la chantilly gianduja et déposer le praliné souple sur le dessus. Garnir le centre de gianduja noisette.

Notes
