

Paris-Brest

Moule : Silikomart Galet SF164

SABLÉ

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine	280 g
Œufs	30 g
Fleur de sel	2 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Étaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Cuire à 160°C pendant environ 12 minutes. Détailler des cercles de 85 mm de diamètre.

PÂTE À CHOUX

Eau	130 g
Lait	130 g
Beurre	130 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
Œufs	270 g

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine en une seule fois. Dessécher. Ajouter les œufs graduellement. Pocher à l'aide d'une douille N°10 des cercles de pâte à choux. Cuire au four à sole clé ouverte à 190°C pendant 25 minutes.

CRAQUELIN

Beurre	125 g
Sucre roux	150 g
Farine	160 g

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre 2 feuilles à 2 mm d'épaisseur et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

GLACE NOISETTE PIÉMONT

Puratos Base Glace Crema	140 g
Lait	590 g
Patiscrem PatisFrance	80 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant émulsifiant. Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). Turbiner jusqu'à -8°C.

DÉCOR CHOCOLAT AMBER 34%

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	575 g
Noisettes Brutes Effilées PatisFrance	30 g
Noisettes IGP Piémont PatisFrance torréfiées concassées	150 g

Tempérer le chocolat Amber, étaler le chocolat finement entre deux feuilles guitare. Détailler des disques de 10 cm et détailler au centre un cercle de 8 cm de diamètre. Courber légèrement.

GLAÇAGE GOURMAND AMBER

Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	700 g
Huile de colza	100 g
Noisettes Brutes Hachées PatisFrance grillées	126 g

Faire fondre le chocolat Amber puis ajouter l'huile de colza et mixer. Ajouter les noisettes hachées grillées. Réserver puis utiliser à 30°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Découper la pâte à choux aux trois quarts.
- Dresser du **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** au fond de la pâte à choux.
- A l'aide d'une poche à douille St-Honoré, dresser la glace noisette Piémont.
- Décorer à l'aide du Praliné Piémont, de noisettes effilées et finir avec le décor chocolat.
- Enfin tremper le Paris-Brest dans le glaçage gourmand Amber et le déposer sur le sablé.



