

Paris-Cortemillia

Quantité : Pour 18 pièces

CRUMBLE NOISETTE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES EFFILÉES

Beurre frais	200 g
Sucre cassonade	80 g
Farine	259 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	30 g
Fleur de sel	2 g
Noisettes Effilées Brutes PatisFrance	QS

Mélanger tous les ingrédients en même temps (sauf noisettes effilées). Etaler en cadre sur 1 mm d'épaisseur (environ 40 x 60 cm). Surgeler. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre. Déposer sur la couronne de pâte à choux. Saupoudrer de noisettes effilées brutes. Cuire à 160°C pendant +/- 30 minutes.

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
Œufs	270 g

Faire bouillir, le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine. Dessécher. Incorporer les œufs graduellement. Dresser des couronnes de 65 mm de diamètre et déposer le crumble. Dresser des mini couronnes plus fines et plus petites que la couronne principale. (Celle-ci sera garni de praliné pur). Cuire à 160°C pendant +/- 30 minutes au four ventilé.

CRÈME NOISETTE (+/- 70 G PAR PETIT GÂTEAU)

Lait	800 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	160 g
Cassonade	120 g
Pectine NH	10 g
Jaunes d'œufs	150 g
Maïzena®	48 g
Beurre	70 g

Faire infuser la vanille et le praliné dans le lait bouillant et mixer. Ajouter le mélange pectine/cassonade puis maintenir le bouillon. Ajouter le mélange blanchi de jaunes d'œufs/Maïzena® et cuire la crème pâtissière. Enfin incorporer le beurre à chaud. Mixer et couler sur plaque filmée afin de refroidir très rapidement. Une fois la crème refroidie, mixer avant utilisation.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir la petite couronne de pâte à choux de Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance.
- Couper la grande couronne de pâte à choux en deux.
- Mixer et lisser la crème et garnir une poche munie de la douille Géométrique De Buyer®.
- Garnir le fond des couronnes en pâte à choux.
- Déposer la petite couronne garnie de praliné pur.
- Dresser à la douille rectangulaire le côté et l'intérieur du Paris-Cortemillia.
- Pocher du praliné sur le dessus de la couronne et refermer avec le chapeau.
- Saupoudrer d'un mélange de poudre de vanille et Sucraneige PatisFrance.

« La belle Cortemillia est mon coup de cœur de cette ballade italienne. Les locaux parlent d'elle comme l'origine de la noisette du Piémont. Presque endémique, attachante et dépaysante, cette cité m'a donné envie de redessiner le Paris-Brest. Paris-Cortemillia se veut rond, subtil et doux. »



