



— FICHE RECETTE —

# PARIS-BREST



## MÉTHODE D'EXECUTION

### PÂTE À CHOUX (SANS SUCRE)

Eau	0,250	L
Farine	150	Gr
Beurre	100	Gr
Œufs moyens	4	P
Sel	1	Pincée

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Œufs entiers	2	P
Gousse vanille	1	P
Lait	250	Ml
Sucre de coco	30	Gr
Fécule de maïs	30	Gr

### CRÈME PARIS-BREST

Crème pâtissière	1/4	L
Pralin noisette/amande	125	Gr
Rhum	2,5	Cl

- Peser les denrées
- Tamiser la farine
- Couper le beurre en dés
- Confectionner la détrempe
  - Phase 1 :**
    - Dans une casserole de grandeur appropriée réunir l'eau, le beurre et le sel
    - Porter le mélange à ébullition
    - Retirer la casserole du feu, ajouter la farine en une seule fois (pour éviter les grumeaux)
    - Dans un premier temps, mélanger lentement à la spatule puis remuer vigoureusement l'incorporation complète de la farine
    - Remettre la casserole sur le feu et dessécher la détrempe durant une vingtaine de secondes (petite quantité) jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni aux parois de la casserole, ni à la spatule
  - Phase 2 :**
    - Débarrasser la détrempe dans une grande calotte
    - Toujours à la spatule, incorporer les œufs un par un en remuant vigoureusement, jusqu'à ce qu'il soit absorbé par la pâte
- Réaliser une crème pâtissière
  - Peser tous les ingrédients
  - Porter le lait à ébullition dans une casserole
  - Blanchir les œufs et le sucre coco
  - Ajouter la maïzena
  - Verser le lait bouillant sur l'appareil
  - Verser l'ensemble dans la casserole
  - Remettre à bouillir en mélangeant au fouet
  - Porter à ébullition, baisser le feu et remuer pendant 2 minutes
  - Débarrasser dans un récipient propre, apposer un film alimentaire au contact de la crème
  - Réserver au frais
- Réaliser une crème Paris-Brest
  - Incorporer le pralin et le rhum à la crème pâtissière tempérée
- Coucher le Paris-Brest
  - A l'aide d'une poche à douille unie, former 2 couronnes de pâte à choux accolées l'une à l'autre
  - Superposer une troisième au milieu des deux
  - Dorer et saupoudrer avec des amandes effilées
  - Cuire au four à 180 °C durant 40 min environ
  - Après cuisson, ouvrir la couronne en deux
  - Garnir l'intérieur de crème Paris-Brest à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannulée
  - Poser le dessus de la couronne.