

ATELIER PATISSERIE : Paris Brest

Matériel :

- 2 Poche à douille
- 1 douille lisse
- 1 douille cannelée
- 1 spatule
- 1 pinceau
- 1 casserole
- 1 saladier



Ingrédients : Pour 4 personnes

Pâte à choux

- 175 gr de farine
- 25 cl d'eau
- 110 gr de beurre
- 4 œufs
- 10 gr de sucre
- 20 gr d'amandes effilées
- 5 gr de sucre glace

Crème à Paris Brest

- 5 jaunes d'œuf
- 100 gr de sucre
- 70 gr de farine
- 45 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 3 cl Arôme Vanille
- 50 gr + 200 gr de beurre
- 300 gr de pralin

Préparation :

Réalisation de la crème pâtissière

- Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème
- Dans un bol, blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le sucre et l'arôme (facultatif)
- Ajouter la farine et remuer, ajouter la moitié du lait bouilli tout en remuant
- Remettre le mélange dans la casserole avec l'autre moitié du lait bouilli, bien fouetter
- Remettre sur feu doux jusqu'à première ébullition
- Ajouter le beurre coupé en dés et remuer
- Dans le cas du Paris Brest, ajouter le praliné, remuer
- Filmer au contact et laisser refroidir

Réalisation de la pâte à choux

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le beurre et le sucre
- Lorsque le beurre est fondu, hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et remuer pour obtenir une panade
- Remettre la casserole à feu doux et dessécher la panade en la découpant en petits morceaux pendant 3 minutes

- Hors du feu ajouter les œufs entiers un par un en mélangeant, attendre que l'œuf soit incorporer avant d'en ajouter un autre
- Mettre la pâte à choux dans une poche à douille avec douille lisse
- Coucher la pâte en forme de cercle sur une plaque de cuisson et parsemer d'amandes effilées sur le dessus
- Cuire environ 30 minutes à 180°C, ne pas ouvrir pendant la cuisson

Réalisation de la crème à Paris Brest

- Fouetter le beurre pommade jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène
- Ajouter la crème pâtissière pralinée en deux fois tout en fouettant pour incorporer un maximum d'air
- Mettre la crème dans une poche à douille cannelée

Dressage

- Couper les choux ronds en deux
- Réaliser un étage de crème sur le fond du choux
- Pour les gros Paris Brest, ajouter des morceaux de biscuit cuillère ou petits éclairs de pâte à choux par-dessus
- Facultatif, réaliser des inserts de praliné et/ou des éclats d'amandes torréfiés caramélisés
- Finir de couvrir de crème en réalisant des spirales avec la poche à douille
- Replacer le dessus du choux rond
- Soudouler le tout de sucre glace