

# F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

## Paris - Brest

### Descriptif :

Disques de pâte à choux garnis d'une crème mousseline pralinée et saupoudré de sucre glace.

Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<b>Réaliser la pâte à choux et coucher le Paris-Brest</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Coucher, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, 2 couronnes de pâte à choux accolées l'une à l'autre, puis en superposer une troisième au milieu des 2 premières.</li><li>• Dorer et saupoudrer d'amandes effilées.</li><li>• Cuire au four à 200 °C durant 35 min environ. Ouvrir le four en fin de cuisson pour favoriser le dessèchement de la pâte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- eau ¼ l</li><li>- sel fin 5 g</li><li>- sucre semoule 10 g</li><li>- beurre 75 g</li><li>- farine 125 g</li><li>- œufs entiers 4 pces ou 200 g</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- œuf (dorure) 1 pce</li><li>- amandes effilées 0,050 kg</li></ul>
<b>Réaliser la crème pâtissière et mousseline</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Incorporer la moitié du beurre dans 0,500 kg de crème pâtissière encore chaude.</li><li>• A part, travailler le reste du beurre avec le praliné dans un batteur mélangeur, incorporer la crème pâtissière et laisser tourner pour «foisonner» l'ensemble.</li></ul>	<b>Pâtissière:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- lait ½ l</li><li>- jaunes d'œufs 4 pces ou 85 g</li><li>- sucre semoule 100 g</li><li>- farine 65 g</li></ul> <b>où</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- poudre à crème 40 g</li></ul> <b>Mousseline:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- beurre 250 g</li><li>- praliné 130 g</li></ul>
<b>Garnir le Paris-Brest</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Après cuisson, ouvrir la couronne en deux.</li><li>• Garnir l'intérieur de crème mousseline pralinée à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée.</li><li>• Placer au centre les petits arcs de cercles creux en pâte à choux, ils procureront de la hauteur et du volume.</li><li>• Poser le dessus de la couronne et saupoudrer de sucre glace.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- sucre glace 50 g</li></ul>



### Finition, platerie, règles de dressage

- Faire glisser le Paris-Brest dans un grand plat rond recouvert d'un papier dentelle.

### Mes notes sur la recette :