

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
Réaliser la pâte à choux et coucher le Paris-Brest <ul style="list-style-type: none">• 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.• Dorer et saupoudrer d'amandes effilées.• Cuire au four à 200 °C durant 35 min environ. Ouvrir le four en fin de cuisson pour favoriser le dessèchement de la pâte.	<ul style="list-style-type: none">- eau ¼ l- sel fin 5 g- sucre semoule 10 g- beurre 75 g- farine 125 g- œufs entiers 4 pces ou 200 g <ul style="list-style-type: none">- œuf (dorure) 1 pce- amandes effilées 0,050 kg
Réaliser la crème pâtissière et mousseline <ul style="list-style-type: none">• Incorporer la moitié du beurre dans 0,500 kg de crème pâtissière encore chaude.• 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.	Pâtissière: <ul style="list-style-type: none">- lait ½ l- jaunes d'œufs 4 pces ou 85 g- sucre semoule 100 g- farine 65 g où <ul style="list-style-type: none">- poudre à crème 40 g Mousseline: <ul style="list-style-type: none">- beurre 250 g- praliné 130 g
Garnir le Paris-Brest <ul style="list-style-type: none">• Après cuisson, ouvrir la couronne en deux.• Garnir l'intérieur de crème mousseline pralinée à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée.• Placer au centre les petits arcs de cercles creux en pâte à choux, ils procureront de la hauteur et du volume.• Poser le dessus de la couronne et saupoudrer de sucre glace.	<ul style="list-style-type: none">- sucre glace 50 g



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 :