

Le Paris-Brest



Personnes :

8



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : 15 min.
Réfrigération : 4h



Cuisson :

Température : 180/150°C
Temps : 20+30 min.

Matériel spécifique

Douille unie 10 à 14 mm

Gabarit Paris-Brest (facultatif)

Liste des préparations

- ✓ Craquelin
- ✓ Pâte à choux
- ✓ Praliné
- ✓ Mousseline au praliné



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Réalisation du praliné** Page 3
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du craquelin** Page 3
Réserver au congélateur
- 🌀 **Réalisation de la pâte à choux** Page 4
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation de la crème pâtissière** Page 5
Réserver au réfrigérateur

Jour J

- 🌀 **Dressage de la pâte à choux** Page 6
Cuisson 20 min. à 180°C (statique) + 30 min. à 150°C (ventilée)
- 🌀 **Réalisation de la mousseline** Page 6
Réserver minimum 30 min. au réfrigérateur
- 🌀 **Assemblage** Page 6

Ingrédients

- ☑ 125 g de noisettes
- ☑ 125 g d'amandes
- ☑ 160 g de sucre en poudre
- ☑ 1 pincée de fleur de sel

Le praliné

- o Commencer par torréfier les amandes (125 g) et les noisettes (125 g) à 150°C pendant 20 minutes.
Remuer-les rapidement à mi-cuisson pour une cuisson plus homogène.
- o Réaliser un caramel à sec avec 160 g de sucre.
- o Pour cela, verser le sucre petit à petit dans la casserole; cela lui permettra de fondre uniformément.
- o Chaque ajout ne doit se faire que lorsque la première couche de sucre est fondue.
- o Avec le poignet, imprimer un mouvement de balancement à la casserole pour faire glisser le caramel et le mélanger.
Ne pas utiliser d'ustensile pour le mélanger.
- o Continuer en tous sens. Lorsque le caramel est doré, le retirer du feu et le verser immédiatement sur une toile silicone ou un papier sulfurisé.
- o Attendre que le caramel soit froid et dur avant de poursuivre.
- o Casser la plaque de caramel en plusieurs petits morceaux et les mettre dans un robot-coupe avec les noisettes et les amandes.
Ajouter une pincée de fleur de sel.
- o Mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
Plus on mixe, plus le praliné sera liquide.
- o Faire des poses si le robot chauffe de trop !



Ingrédients

- ☑ 50 g de sucre cassonade
- ☑ 50 g de farine T45
- ☑ 40 g de beurre mou
- ☑ 1 pincée de fleur de sel

Le craquelin

- o Dans un cul-de-poule, pétrir à la main la farine (T45 de préférence : 50 g), le sucre cassonade (50 g), fleur de sel (1 pincée) et le beurre mou (40 g).
- o Poursuivre jusqu'à ce que le beurre s'agglomère bien aux poudres pour former une pâte.
- o À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler le craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur environ 2 mm d'épaisseur.
- o Découper au minimum 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.
- o Réserver au congélateur jusqu'à utilisation.



La pâte à choux

Ingrédients

- 70 g de farine T55
- 65 g d'eau
- 60 g de lait
- 55 g de beurre
- 125 g d'œuf entier (x3)
- 2 g de sel fin
- 3 g de sucre en poudre

- o Tamiser 70 g de farine T55 et réserver à portée de main.
- o Dans une casserole, verser 60 g de lait, 65 g d'eau, 3 g de sucre, 2 g de sel puis 55 g de beurre coupé en morceaux.
- o Sur feu moyen, faire fondre le beurre. S'aider d'une spatule ou d'une maryse ...
Le lait ne doit pas bouillir tant que le beurre n'est pas entièrement fondu.
- o Une fois le beurre fondu, mettre sur feu fort et dès que l'ébullition apparaît, retirer la casserole du feu.
- o Verser en une fois la farine tamisée sur le lait bouillant.
- o Mélanger vivement jusqu'à former une boule qui se détache facilement de la paroi (c'est ce qu'on appelle la panade). Cette étape prend environ 20-30 secondes.
- o Remettre la casserole sur feu moyen, et dessécher la pâte (panade). En général, on entend la pâte crépiter légèrement lorsque c'est le bon moment de s'arrêter ou on verra que la pâte commence à former une fine pellicule dans le fond de la casserole si elle n'est pas antiadhésive. Sinon miser en général sur 2-3 minutes.
- o Verser alors la panade dans le bol du robot, puis la pétrir avec la feuille (le batteur plat du robot) jusqu'à ce que sa température descende à 45-50°C. (vitesse 2)
- o Pendant ce temps, casser 2-3 œufs, les battre et prélever 125 g d'œuf. Il s'agira de la quantité maximale à ajouter à la pâte.
- o Lorsque la panade est aux alentours de 50°C, incorporer peu à peu les œufs entiers battus.
- o La pâte doit être parfaitement homogène entre chaque ajout.
- o Arrêter d'ajouter les œufs lorsque la pâte forme un ruban qui s'écoule lentement sans se casser.
- o Obtenir une pâte à choux souple et luisante.
- o Réserver dans une poche à douille (munie d'une douille ronde de 14 mm) et au réfrigérateur idéalement 1 nuit.
- o Mais attention, le dressage de la pâte à choux doit se faire à température ambiante pour plus de facilité.



La crème pâtissière

Ingrédients

- 375 g de lait entier
 - 75 g de sucre en poudre
 - 60 g de jaune d'œuf (x3)
 - 20 g de fécule (maïzena)
 - 20 g de farine T45
 - 20 g de beurre froid
- + pour la mousseline
- 170 g de beurre pommade
 - 120 g de praliné

- o Dans un cul-de-poule, fouetter 3 jaunes d'œufs (60 g) avec 75 g de sucre semoule pendant une vingtaine de secondes.
- o Ajouter la fécule (20 g) et la farine (20 g) puis mélanger de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- o Dans une casserole, porter à ébullition 375 g de lait, puis verser 1/3 du lait sur le mélange.
- o Mélanger, et verser le tout dans la casserole contenant le reste du lait (sur feu moyen).
- o Porter la crème à ébullition pendant environ 2 minutes, sans jamais cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- o Quand la crème est assez épaisse, retirer aussitôt la casserole du feu pour éviter à la crème de brûler au fond de la casserole ou de « trancher » (des grumeaux apparaissent alors).
- o Ajouter 20 g de beurre froid et mélanger à l'aide du fouet.
- o Verser la crème dans un récipient, filmer au contact et la réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.



Le montage

Le dressage de la pâte à choux doit se faire lorsque la pâte est à température ambiante (cela facilite la tâche).

- o Sortir aussi du réfrigérateur la crème pâtissière et le beurre.
- o S'assurer que la crème, le beurre et le praliné soient à température ambiante lorsque l'on va réaliser la crème mousseline !!!

✓ POUR LA CUISSON : (référence vidéo 17:24)

- o Préchauffer le four sur 200°C en chaleur tournante.
- o Si on utilise du papier sulfurisé et une plaque en tôle comme support, s'aider du gabarit fourni pour effectuer le dressage par transparence.
- o Si on utilise une plaque et un tapis perforés, il faudra effectuer une petite préparation afin que la pâte à choux ne s'incrute pas au tapis perforé. (Voir dans astuces)
- o Une fois les choux dressés, déposer dessus les disques de craquelins congelés en appuyant légèrement.
- o Enfourner les choux dans le bas du four de préférence, et descendre la température à 180°C en mode statique pendant 20 minutes.
- o Au bout des 20 minutes, lorsque les choux auront pris leur forme définitive, positionner le four sur 150°C en chaleur tournante pendant 30 minutes (surveiller la coloration des choux)
- o Ne surtout pas ouvrir le four sur les 30 premières minutes de cuisson !!!
- o Lorsque les choux ont une belle coloration uniforme, les sortir du four et les placer tout de suite sur une grille.



✓ LA REALISATION DE LA CREME MOUSSELINE : (référence vidéo 18:58)

- o A l'aide du robot, fouetter la crème pâtissière sur vitesse moyenne. Elle doit être bien souple !
- o Travailler le beurre en pommade (170 g) à l'aide d'une spatule ou d'un batteur électrique.
- o Ajouter petit à petit le beurre pommade à la crème en fouettant toujours sur vitesse moyenne.
- o Enfin ajouter 120 g de praliné et fouetter 2 minutes sur vitesse maxi.
Le mélange doit être léger, onctueux et homogène.
- o Réserver dans une poche à douille (munie d'une douille ronde de 10-12 mm) au moins 30 minutes au réfrigérateur. (cela dépendra de la texture de votre crème)



✓ LE DRESSAGE : (référence vidéo 21:15)

- o Découper la couronne de choux à mi-hauteur environ.
- o Garnir le fond des choux d'une première couche de mousseline, afin de les mettre tous à niveau.
- o Puis garnir assez généreusement les choux en se basant sur le bord de chaque choux.
- o Ensuite à l'aide d'une petite poche à douille de praliné, injecter un peu de praliné dans le cœur de chaque garniture de mousseline. On doit la voir gonfler un peu.
- o Repositionner la partie supérieure des choux sur la crème et saupoudrer de sucre glace.
- o Réserver au moins 1h au réfrigérateur avant dégustation.



❖ La cuisson sur 2 types de support : (référence vidéo = 13:56)

Vous avez la possibilité de réaliser la cuisson des choux sur une plaque en tôle ou sur un tapis micro-perforé.

J'ai une nette préférence pour le tapis perforé car je trouve que la cuisson est plus homogène et que les choux gonflent un peu plus.

De plus, j'ai souvent constaté que le dessous des choux avait tendance à s'incurver avec une cuisson sur plaque en tôle. Je pense que c'est souvent dû à un manque de cuisson ou au type de tôle utilisé (voir le papier cuisson)

L'inconvénient du tapis perforé c'est que la pâte à choux a tendance à s'incruster dans les mailles du tapis. Il faut donc réaliser une petite préparation pour éviter ce genre de problème.

A l'aide de beurre mou, comblez les mailles du tapis et placez le tapis au réfrigérateur 10 minutes (ou 2 minutes au congélateur) afin que le beurre durcisse. Saupoudrez de farine le tapis et enlevez l'excédent. Vous pourrez ensuite réaliser vos repères sur la farine, et à l'aide d'un emporte pièce ou un petit verre.

❖ Le crème mousseline tranche ou graine : (référence vidéo = 20:13)

Lorsque vous réalisez une crème mousseline, il faut absolument que tous les ingrédients soient à température ambiante. Cela devrait éviter à la crème de devenir granuleuse.

MAIS si cela arrive tout de même, ce n'est pas grave, vous pouvez facilement rattraper le coup en chauffant le bol de votre robot. Soit à l'aide d'un sèche-cheveux par exemple, ou en passant le bol quelques secondes sous l'eau chaude.

Continuez de fouetter ensuite et la crème devrait se lisser d'elle-même.

Il faudra réserver la crème mousseline dans une poche à douille au réfrigérateur de 30 minutes à 1h avant d'effectuer le pochage.

❖ Adoucir le goût du praliné :

Si le goût de votre praliné est trop prononcé, il est possible de l'adoucir.

Pour cela, ajouter (en 2-3 fois) 35g de crème fleurette à 120g de praliné et réaliser une émulsion à l'aide d'un fouet.