

FICHE TECHNIQUE

Paris- Brest

Nombre de personnes
2 couronnes Ø20 cm
 2 fois 6/8 personnes

Denrées utilisées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
Pâte à choux			1- mettre à bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel 2- à ébullition, incorporer la farine tamisée 3- dessécher à feu doux 4- débarrasser dans une bassine 5- incorporer les œufs petit à petit jusqu'à la bonne texture 6- dresser les Paris- Brest et des petits boudins 7- cuire 8- débarrasser sur une grille
Eau	g	250	
Beurre	g	100	
Sucre	g	8	
Sel	g	5	
Farine	g	150	
Œufs entiers	p	4 à 5	
Crème à Paris-Brest			
Crème pâtissière			1. chauffer le lait et le praliné 2. blanchir les œufs et le sucre 3. ajouter la poudre à crème 4. cuire la crème pendant 2 minutes après ébullition 5. débarrasser sur plaque filmée dessous et dessus 6. réserver au frais 7. monter le beurre en pommade 8. lisser la crème pâtissière praliné froide 9. incorporer la crème lisse petit à petit dans le beurre pommade en fouettant 10. garnir les Paris-Brest avec une grosse douille cannelée
Lait	g	500	
Praliné	g	230	
Sucre	g	100	
Œufs entiers	p	1	
Jaunes d'œufs	p	2	
Poudre à crème	g	50	
Beurre pommade	g	350	
Finition			
Sucre glace	g	50	

PROGRESSION

1. réaliser la pâte à choux
2. dresser les Paris-brest : deux couronnes collées l'une à coté de l'autre et dresser une couronne au dessus (schéma 1)
3. dresser 15 petits boudins de 6cm environ (schéma 2)
4. dorer les Paris-Brest, parsemer d'amandes effilées et cuire à 170°C (schéma 3)
5. réaliser la crème pâtissière de base
6. couper les Paris-Brest en deux
7. monter la crème pralinée
8. garnir les fonds de pâte à choux
9. incorporer les petits boudins (schéma 4)
10. finir de garnir et recouvrir
11. saupoudrer de sucre glace

DRESSAGE ET PRESENTATION



Schéma 1

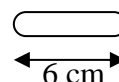


Schéma 2

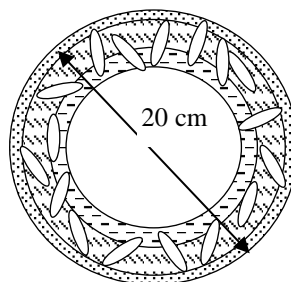


Schéma 3

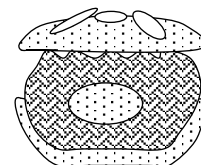


Schéma 4

