Paris Brest
Pour !12 Paris Brest



1. ***CRAQUELIN***

   150 g de beurre pommade
   180 g de farine
   180 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g d'eau
   6 g de sucre
   8 g de sel
   200 g de beurre
   300 g de farine
   500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 choux en forme d'anneaux sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Découper des anneaux de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÉMEUX PRALINÉ***

150 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
750 g de crème liquide à 35% M.G.
100 g de praliné amandes noisettes 50%

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le praliné. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de praliné puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les choux en deux. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux praliné quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. À la poche à douille, garnir les choux de crémeux praliné puis saupoudrer de sucre glace. Décorer de noisettes et d'amandes caramélisées.