

Verrines façon Paris-Brest
Pour !10 verrines



1. **CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE**

200 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
70 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
500 g d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pure pâte de noisette et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

2. **PRALINÉ À LA NOISETTE D'ITALIE**

100 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
100 g de sucre semoule

Mélanger la pure pâte de noisette et le sucre. Stocker en poche sans douille.

3. **DISQUE CHOCOLAT**

500 g de chocolat noir

Mettre au point le chocolat. Étaler le chocolat sur un rhodoïd. Détailler des disques de 5 cm de Ø. Laisser cristalliser 12 heures.

4. **CHOUX**

250 g d'eau
100 g de beurre
3 g de sel
3 g de sucre
150 g de farine
520 g d'œufs environ

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer à la spatule la farine préalablement tamisée. Dessécher la pâte pendant environ 1 minute à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter les œufs petit à petit.

5. **CRAQUELIN**

200 g de beurre pommade
225 g de farine
225 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

6. **MONTAGE & FINITION**

Sur plaques légèrement graissées avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**, dresser des choux d'environ 2,5 cm de Ø. A l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de Ø, détailler des disques de craquelin puis les déposer sur les choux. Cuire environ 20 minutes à 180°C en four ventilé ou environ 30 minutes à 200°C en four à sole. Après refroidissement, à l'aide d'un moule conique, piquer les choux puis les garnir de crème diplomate à la noisette d'Italie.

Dans la verrine, disposer à la poche de la crème diplomate à la noisette d'Italie. Puis un peu de praliné, à nouveau une couche de crème diplomate et du praliné.

Disposer un disque de chocolat. Poser le chou garni en son centre, puis des pointes de crème diplomate. Parsemer de quelques éclats de noisette.