



PARIS - BREST VERSION CONTICINI



Pour un Paris-Brest à 8 choux.

Le craquelin : 40g de beurre doux, 50g de cassonade, 50g de farine, 1 pincée de fleur de sel. Dans le bol du robot et avec le fouet plat ou à défaut dans un saladier, mélanger la farine, la cassonade et la fleur de sel, ajouter le beurre pommade et pétrir quelques minutes à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur 3/4 mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et découper 8 disques de 3 ou 4 cm de diamètre selon le diamètre de vos choux. Réserver au réfrigérateur.

La pâte à choux : 125g d'eau, 2g de sel, 2g de sucre semoule, 60g de beurre, 80 g de farine T45, 125g d'œufs entiers. Sucre glace pour la finition.

Chauffer le four à 180° chaleur statique. Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à feu doux et à la spatule 2 min jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Mettre le pâton dans le robot muni du fouet plat, faire tourner un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne, attendre que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout. Arrêter de mélanger quand elle a un aspect satiné. Le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer. Dresser en couronne 8 choux de 4 cm de diamètre sur la plaque recouverte de papier cuisson. Poser les disques de craquelin dessus. Faire cuire 35 min/40 min sans ouvrir le four. Laisser refroidir à température ambiante.

La crème mousseline au praliné : 1/4 l de lait frais entier micro filtré, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, 10g de farine T45, 10g de maïzena, 150g de beurre, 75g de praliné.

Tamiser la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les jaunes puis les farines. Faire bouillir le lait, en mélanger la moitié avec le contenu du cul de poule, puis reversez le tout dans la casserole. Faire épaissir sur le feu une minute environ sans cesser de remuer. Débarrasser sur une plaque. Filmer au contact et laissez refroidir à température ambiante. Dans le bol du robot crémer au fouet le beurre pommade, ajouter le praliné puis incorporer petit à petit la crème pâtissière lissée et laisser monter.

Option de remplacement , le crémeux au praliné : 1 feuille de gélatine soit 2g, 155g de lait frais entier micro filtré, 2 jaunes d'œufs, 30g de sucre semoule, 15g de maïzena, 80g de praliné, 70g de beurre doux.

Faire ramollir la gélatine 15min dans de l'eau très froide. Porter le lait à ébullition. Dans un cul de poule mélanger intimement les jaunes, le sucre et la maïzena. Verser la moitié du lait dessus puis reporter le tout dans la casserole et laisser épaissir 1 bonne minute sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et le praliné. Débarrasser dans un cul de poule et quand la crème est aux environs de 35/40° ajouter le beurre froid en morceaux au mixer plongeant. Filmer au contact et réserver 1 heure au réfrigérateur. Mettre la crème froide dans le bol du robot et la fouetter à vitesse moyenne 3 min.

L'insert praliné option 1 : 100g de praliné.

Couler le praliné dans des empreintes demi-sphères de 3 cm de diamètre et congeler.

Option 2*: 100g de praliné, 35g de crème fleurette entière.

Émulsionner à froid en versant en 3 fois la crème sur le praliné. Mettre dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

Le dressage : découper la couronne dans l'épaisseur. Pocher un peu de crème au praliné sur la base de chacune des 8 cavités, poser dessus une demi sphère de praliné congelé **si option 1**, pocher dessus une noix de praliné **si option 2** puis terminer avec une couche de crème au praliné. Recouvrir avec le chapeau de la couronne et poudrer de sucre glace.

Pour la recette en continu : 1/ l'insert **version 1**, 2/ le craquelin: le pré découper et le mettre au congélateur, 3/ la pâte à choux, 4/ pendant la cuisson et le refroidissement de la pâte la crème mousseline ou le crémeux. Si vous choisissez l'**insert version 2** vous pouvez le préparer en même temps que la crème pas d'urgence car pas de congélation.