

Paris-Brest (Cédric Grolet)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 40g de beurre
- 45g de farine
- 50g de cassonade
- 6g de cacao en poudre non sucré
- 25g de blancs d'œufs
- 40g de noisettes
- 62g de lait
- 62g d'eau
- 2g de sel
- 55g de beurre
- 75g de farine
- 100g d'œufs (environ 2 œufs)
- 250g de noisettes torréfiées
- 13,5g de sucre glace
- 0,5g de fleur de sel
- 3,5g de gélatine en poudre
- 16g d'eau pour l'hydratation de la gélatine
- 150g de lait
- 32g de crème liquide
- 30g de sucre semoule
- 9g de poudre à crème ou maïzena
- 9g de farine
- 30g de jaunes d'œufs (environ 2 jaunes)
- 10g de beurre de cacao
- 17g de beurre
- 10g de mascarpone
- 30g de pâte de noisette
- 60g de praliné noisette
- 45g de lait
- 45g de sucre
- 35g de jaunes d'œufs
- 200g de beurre pommade
- 20g d'eau
- 60g de sucre
- 30g de blancs d'œufs
- 390g de crème pâtissière (la totalité de la crème pâtissière praliné préparée précédemment, si vous avez augmenté les quantités de praliné et/ou pâte de noisette ne tenez pas compte des 390g, utilisez toute la crème)300g de crème au beurre (vous en aurez peut-être un peu trop, mais c'est difficile d'en faire une plus petite quantité, en particulier pour la meringue italienne)
- 50g de noisettes torréfiées et concassées

Préparation

1. ensemble jusqu'à obtention d'une pâte.
2. Faites réhydrater la gélatine en poudre dans l'eau froide.
3. Portez à ébullition le lait et la crème avec la vanille.
4. A part, battez les jaunes avec le sucre pour les blanchir, puis ajoutez la maïzena et la farine.
5. Quand le mélange lait-crème est chaud, versez-en la moitié sur les jaunes d'œufs en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.

6. Remettez sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe.
7. Hors du feu, ajoutez à la crème la gélatine puis le beurre de cacao.
8. Incorporez enfin le beurre et le mascarpone, puis le praliné et la pâte de noisette.
9. Mixez et filmez au contact avant de mettre au frais.
10. Portez le lait à ébullition.
11. A part, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
12. Hors du feu, versez le lait chaud sur les jaunes, mélangez et remettez sur le feu.
13. Faites cuire la crème anglaise jusqu'à 84°C, c'est la cuisson à la nappe : la crème ne doit jamais dépasser 84°C, au risque que les jaunes coagulent et que la crème devienne grumeleuse.
14. Pour savoir si la crème est prête sans thermomètre, il faut plonger une spatule dedans et passer un doigt sur la spatule, si la crème ne coule pas, elle est prête !
15. Versez-la dans un autre récipient pour arrêter la cuisson.
16. Dans la cuve du batteur muni de la feuille, travaillez le beurre pour qu'il soit bien souple puis versez progressivement la crème anglaise sur le beurre.
17. Quand le mélange est bien homogène, remplacez la feuille par le fouet et fouettez pendant plusieurs minutes jusqu'à avoir un mélange bien mousseux et gonflé.
18. Faites cuire le sucre et l'eau à 121°C.
19. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs pour qu'ils soient bien mousseux mais pas trop fermes.
20. Quand le sirop de sucre atteint les 121°C, versez-le progressivement sur les blancs d'œufs tout en fouettant jusqu'à obtenir une belle meringue lisse et brillante et le fameux bec d'oiseau.
21. Incorporez ensuite délicatement cette meringue à la crème au beurre.
22. Détendez la crème pâtissière refroidie avec un fouet.
23. Incorporez délicatement la crème au beurre à la crème pâtissière noisette, à l'aide d'une maryse, puis mettez la crème ainsi obtenue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, et passez au montage.
24. Découpez les ronds de pâte à chou dans la hauteur.
25. Mettez un peu de praliné pur au fond des choux (optionnel, mais votre paris-brest aura plus de goût).
26. Pochez ensuite la crème au praliné, puis pochez dans la crème des points de praliné pur.
27. Posez les chapeaux sur la crème, puis décorez avec les éclats de noisettes.
28. Et voilà, vos paris-brest sont prêts !