

Paris-Brest (Boulangerie Bo)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g de cassonade
- 75g de poudre d'amandes
- 75g de beurre doux
- 1g de sel fin
- 181g d'eau
- 4g de sucre semoule
- 4g de sel fin
- 81g de beurre doux
- 181g d'œufs frais
- 184g de lait entier
- 91g de sucre cristal
- 45g de jaunes d'œuf (environ 2 gros jaunes)
- 16g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 160g de sucre cristal
- 80g de jaunes d'œuf (environ 4 jaunes)
- 320g de beurre extra-fin
- 150g de praliné grain amande et noisette (j'ai utilisé mon praliné maison, uniquement à la noisette)

Préparation

1. Voilà aujourd'hui une recette de Paris-Brest issue du livre A la Folie de Raphaële Marchal.
2. Il s'agit du Paris-Brest de Olivier Haustraete de la boulangerie Bo, présenté sous forme de chou et non de couronne.
3. Il est garni d'une crème mousseline au praliné et d'un insert praliné pur ; dans la recette il est indiqué d'utiliser un praliné grain noisette et amande, mais je n'avais que du praliné 100% noisette dans mon frigo, et c'était tout de même très bon ;-). Si vous n'avez pas de praliné maison, ou pas le temps/l'envie d'en réaliser, le livre conseille d'utiliser le praliné Valrhona, de très bonne qualité.
4. Etalez le craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis laissez-le durcir au réfrigérateur pendant 1h.
5. Détaillez alors des cercles de 7cm de diamètre, puis remettez au frais jusqu'à la cuisson.
6. Placez l'eau, le sucre, le sel et le beurre dans une casserole et portez le mélange à ébullition.
7. Ajoutez ensuite la farine tamisée en une seule fois hors du feu en remuant vivement pour obtenir un mélange bien homogène.
8. Remettez la casserole sur le feu et faites dessécher la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole et que la pâte se détache des parois.
9. Retirez alors la pâte du feu, et mélangez-la pendant quelques minutes pour la faire refroidir un peu.
10. Ajoutez ensuite progressivement les œufs battus, en mélangeant bien après chaque ajout pour avoir une pâte bien homogène.
11. Dressez la pâte à choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en formant des boules de 6cm de diamètre.
12. Placez sur chaque chou un disque de craquelin.
13. Voilà la méthode de cuisson donnée dans le livre : préchauffez le four à 230°C.
14. Enfournes les choux puis au bout d'une minute éteignez le four.
15. Laissez gonfler les choux pendant 6 à 7 minutes, puis rallumez le four à 180°C.
16. Quand la pâte à choux commence à dorer, ouvrez légèrement le four pendant 10 secondes (pour

laisser sortir l'humidité), puis refermez-le et laissez cuire environ 30 minutes.

17. En ce qui me concerne, mon vieux four n'étant pas très coopératif pour de nouvelles expériences de cuisson, j'ai fait cuire ma pâte à choux comme je le fais habituellement, c'est-à-dire à 180°C pendant environ 40-45 minutes, et les choux ont cuit correctement.
18. Portez à ébullition le lait avec de sucre.
19. Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et la poudre à crème (ou la Maïzena).
20. Versez la moitié du lait sur ce mélange tout en remuant, puis remettez le tout dans la casserole.
21. Faites cuire la crème pendant 5 minutes après ébullition afin d'avoir une texture assez épaisse en remuant sans cesse.
22. Débarrassez la crème dans un plat puis filmez-la au contact avant de la laisser refroidir.
23. Placez le sucre dans une casserole et recouvrez-le d'eau (le sucre doit être humidifié complètement).
24. Faites cuire ce sirop jusqu'à la température de 121°C.
25. Lorsque la température atteint 110°C, fouettez les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur.
26. Versez ensuite le sirop à 121°C en filet sur les jaunes tout en continuant à battre à vitesse moyenne.
27. Faites refroidir le mélange en fouettant à vitesse rapide puis incorporez le beurre pommade petit à petit jusqu'à obtenir une crème bien homogène.
28. Une fois la crème au beurre froide, mélangez la avec la crème pâtissière et le praliné.
29. Juste avant le montage, émulsionnez la crème au fouet.
30. Montage et finition : de praliné Sucre glace Découpez les choux un peu au-dessus du milieu.
31. Mettez un peu de crème mousseline au fond de chaque chou, puis rajoutez par-dessus du praliné pur (par chou environ).
32. Placez la crème mousseline dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
33. Dressez une rosace sur chaque chou.
34. Déposez le couvercle de chaque chou et saupoudrez les Paris-Brest de sucre glace, puis décorez-les avec des morceaux de noisettes.
35. Laissez les Paris-Brest au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (je vous conseille de ne pas les préparer trop longtemps à l'avance, la crème sera moins figée et meilleure en ne restant pas trop longtemps au réfrigérateur après le montage).