

Paris-Brest (Yann Couvreur)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 10cl d'eau
- 45g de beurre
- 4,5cl d'huile de pépins de raisin
- 2g de sel
- 120g de farine
- 3 œufs
- 60g de cassonade
- 60g de farine
- 20g de noisettes effilées
- 120g de sucre semoule
- 10cl d'eau
- 160g de noisettes
- 1g de fleur de sel
- 2,5 jaunes d'œufs
- 40g de sucre semoule
- 6g de poudre à crème (ou fécule de maïs)
- 10g de farine
- 1 feuille de gélatine
- 110g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 200g de beurre
- 2cl d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 100g de crème au beurre
- 80g de praliné

Préparation

1. Voilà aujourd'hui une nouvelle recette de Paris-Brest, après celle de Cédric Grolet et de la boulangerie Bo.
2. Il s'agit ici de la recette de Yann Couvreur, 100% noisette, issue du dernier numéro du magazine Fou de Pâtisserie.
3. Elle ne comporte pas de difficultés particulières mais demande tout de même un peu de travail car il y a plusieurs préparations différentes à réaliser.
4. Retirez alors la casserole du feu et ajoutez la farine en une fois en remuant bien.
5. Remettez la casserole sur le feu pour dessécher la pâte pendant environ une minute (une fine pellicule doit se former au fond de la casserole).
6. Mettez alors votre pâte dans le bol du robot muni de la feuille (ou dans un cul-de-poule) et faites tourner le robot pendant une dizaine de minutes à petite vitesse pour que la pâte refroidisse (sans robot, vous pouvez travailler la pâte avec une maryse pendant quelques minutes).
7. Incorporez ensuite les œufs un par un, en attendant que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout.
8. Quand la pâte est bien lisse, placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 18mm de diamètre puis pochez un anneau de pâte de 18 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Placez la plaque au congélateur pendant une heure.
10. Mélangez le beurre, la cassonade et la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
11. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2 à 3mm d'épaisseur avant de la placer au congélateur (plus de place dans le congélateur donc au réfrigérateur pour moi, ça n'a pas posé de problème

pour la suite de la recette).

12. Ensuite, détaillez un anneau de 18cm de diamètre extérieur et de 12cm de diamètre intérieur.
13. Ensuite, à l'aide d'un pinceau, répartissez du blanc d'œuf sur l'anneau de craquelin avant de le parsemer de noisettes effilées (pour moi, un mélange d'amandes effilées et d'éclats de noisettes).
14. Réservez à nouveau au congélateur pendant 30 minutes (j'ai directement posé mon anneau de craquelin sur mon anneau de pâte à choux congelé pour que les deux soient à la même température).
15. Cuisson :Préchauffez le four à 180°C, puis enfournez le disque de pâte à choux recouvert du craquelin pendant 22 minutes (la cuisson a été plus longue pour moi, n'hésitez pas à prolonger la durée de cuisson si votre couronne de choux n'est pas assez dorée).
16. Portez à ébullition le sucre et l'eau, puis, hors du feu, plongez les noisettes effilées dans le sirop.
17. Laissez les noisettes macérer pendant une demi-heure, puis égouttez-les et répartissez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
18. Faites caraméliser les noisettes pendant 15 minutes dans le four préchauffé à 170°C.
19. Faites torréfier les noisettes dans le four préchauffé à 170°C pendant 6 minutes.
20. Préparez un caramel à sec avec le sucre semoule, puis versez les noisettes dedans en remuant bien.
21. Une fois les noisettes refroidies, mixez-les avec la fleur de sel jusqu'à obtention d'une pâte.
22. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
23. Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à blanchiment, puis ajoutez la farine et la poudre à crème toujours en fouettant bien.
24. Portez à ébullition le lait, puis versez-le sur les œufs en fouettant.
25. Reversez le tout dans la casserole et faites bouillir pendant 3 minutes sans cesser de remuer.
26. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée en remuant pour bien l'incorporer.
27. Débarrassez la crème dans un plat puis filmez-la au contact et réservez-la au réfrigérateur.
28. Avec une spatule, travaillez le beurre jusqu'à obtention d'une pommade.
29. Fouettez les jaunes d'œufs avec de sucre.
30. Portez le lait à ébullition, puis versez-le sur les jaunes d'œufs en fouettant bien.
31. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir votre crème anglaise en veillant bien à ne pas dépasser la température de 82°C.
32. La crème doit recouvrir votre spatule, c'est la cuisson à la nappe.
33. Hors du feu, incorporez le beurre pommade et faites refroidir la crème au batteur.
34. Ensuite préparez une meringue italienne : placez le sucre restant et l'eau dans une casserole et faites cuire jusqu'à la température de 120°C.
35. Quand le sirop atteint la température de 110°C, commencez à monter le blanc d'œuf au batteur.
36. Quand le sirop est à 120°C, versez-le progressivement sur les blancs mousseux en augmentant la vitesse du batteur jusqu'à ce que la meringue soit complètement refroidie.
37. Quand les deux crèmes sont à température ambiante, mélangez-les pour avoir une crème bien homogène, puis filmez la crème ainsi obtenue et réservez au réfrigérateur.
38. Mélangez la crème diplomate avec le praliné, puis ajoutez la crème au beurre pour obtenir une crème homogène.
39. Ici, je dois vous avouer que je n'avais pas vu les quantités notées ci-dessus, j'ai donc mélangé l'intégralité des deux crèmes préparées avant sans les peser, donc je ne sais pas du tout si les quantités sont correctes ou pas.
40. En tout cas, la crème a été très appréciée malgré mon inattention à ce moment de la recette ;-) Montage

:Sucre glace Noisettes effilées caramélisées Praliné noisette Découpez l'anneau de pâte à chou en deux.

41. Nappez la base de praliné noisette, puis parsemez de noisettes caramélisées.

42. Placez la crème praliné dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, puis pochez la crème au-dessus des noisettes caramélisées.

43. Pochez du praliné dans la crème, puis recouvrez avec la deuxième partie de la couronne de choux.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com