

Paris-brest au gru  de cacao

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 150g de noisettes
- 120g de sucre en poudre
- 120g de gru  de cacao
- 6g de fleur de sel
- 40g de beurre doux ramolli
- 50g de cassonade
- 10g de cacao en poudre non sucré
- 40g de farine
- 65g d'eau
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 80g d'œufs entiers
- 150g de lait
- 150g de crème liquide entière
- 25g de sucre
- 28g de maïzena
- 150g de praliné de gru  de cacao
- 25g de lait
- 20g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 30g d'eau
- 90g de sucre
- 45g de blancs d'œufs
- 125g de beurre pommade
- 75g de meringue italienne

Préparation

1. , puis versez-les dans une petite casserole.
2. Faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre 83 C (si vous n'avez pas de thermomètre, vous pouvez vérifier la cuisson en trempant une spatule dans la crème puis en traçant un sillon sur la spatule avec le doigt.
3. Si le sillon reste net, la crème est prête), puis versez immédiatement dans un autre récipient pour arrêter la cuisson.
4. Laissez-la crème refroidir.
5. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole pour faire un sirop.
6. Quand le sirop atteint 110 C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
7. Quand il atteint 118 C, versez-le sur les blancs d'œufs montés en fouettant à grande vitesse.
8. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une meringue refroidie, ferme et brillante.
9. Mettez le beurre dans la cuve du batteur muni du fouet.
10. Quand le beurre est bien pommade, versez petit à petit la crème anglaise refroidie dessus et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.

11. Ajoutez les de meringue italienne à la crème au beurre en mélangeant délicatement.
12. Fouettez ensuite légèrement la crème pâtissière pour la détendre, puis ajoutez-y petit à petit le mélange précédent.
13. Placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée de 1,5cm de diamètre.
14. Si besoin, mettez la poche au frais quelques minutes pour que la crème soit plus facile à pocher.
15. Montage : Sucre glace QS de praliné pur (environ) QS de gruë de cacao Découpez la couronne de pâte à choux en deux, puis disposez sur la base un peu de crème au praliné.
16. Garnissez la petite couronne de praliné pur, puis posez-la au centre de la grande couronne en l'enfonçant légèrement dans la crème.
17. Pochez ensuite la crème au-dessus, recouvrez avec le couvercle de pâte à choux.
18. Décorez avec un peu de gruë et su sucre glace, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com