

Paris Brest craquant




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Paris Brest craquant

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 entremets individuels

Difficulté 🍪🍪🍪

À préparer la veille :

Ganache montée
AZÉLIA 35%
Compotée de citron
Craquelin

À faire le jour même :

Croustillant praliné
Pâte à choux

Ustensiles à prévoir :

Robot
Emporte-pièce rectangle
Poche à douille
Douille unie N°14
Mixeur plongeant
Cuillère parisienne

GANACHE MONTÉE AZÉLIA 35%

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de repos : 12 heures au réfrigérateur

355 g Lait entier
10 g Fécule de pomme
de terre
135 g Crème entière 35%
260 g Chocolat **AZÉLIA 35%**
2 g Gélatine poudre
ou feuilles
10 g Eau de réhydratation
si utilisation gélatine
poudre

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre. Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C. Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule. Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Réaliser ensuite une ganache avec le chocolat **AZÉLIA 35%** préalablement fondu, puis ajouter la crème froide. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion. Réserver au minimum 6 heures au frais avant de la monter à l'aide d'un robot ménager.

COMPOTÉE DE CITRON

Temps de préparation : 2 heures

Temps de repos : 4 heures au réfrigérateur

150 g Citron frais bio
30 g Sucre cassonade
20 g Eau

Dans une casserole remplie d'eau, venir déposer les citrons et les cuire 30 minutes à ébullition. Répéter cette opération 3 à 4 fois afin d'enlever l'amertume du citron. Une fois le citron débarrassé de son amertume, à l'aide d'un économe, enlever les zestes et la peau blanches des citrons. À l'aide d'un mixeur plongeant, venir mixer le citron, le sucre et l'eau. Réserver au froid 4 heures.

Paris Brest craquant

(suite)

PÂTE À CHOUX

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25-30 minutes

50 g	Eau
50 g	Lait entier
1 g	Sucre semoule
1 g	Sel
45 g	Beurre
56 g	Farine T55

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis de nouveau sur le feu, dessécher la pâte à la spatule.

À l'aide du robot, finir de dessécher la pâte et la tiédir.

Battre les œufs, et les ajouter un à un à la pâte.

À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 14 mm,

dresser des choux d'environ 3 cm de diamètre et déposer un biscuit croustillant sur chaque pièce.

Cuisson : enfourner à 180°C, four ventilé, pendant environ 25 minutes.

BISCUIT CROUSTILLANT

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 4 heures au congélateur

38 g	Beurre
45 g	Cassonade
90 g	Farine

Mélanger le beurre pommade avec tous les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Étendre le plus finement possible (que l'on distingue le grain du sucre) entre 2 feuilles plastiques ou sulfurisées.

Retirer délicatement la feuille du dessus et emporte-piécé des rectangles de 3 cm de diamètre.

Réserver au congélateur.

CROUSTILLANT PRALINÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 3 heures au réfrigérateur

160 g	Praliné craquant fruité 50% amandes noisettes
80 g	Chocolat AZÉLIA 35%

Faire fondre le chocolat **AZÉLIA 35%** à 40°C, ajouter ensuite le praliné et venir déposer 30 g dans chaque emporte pièce rectangle.

Réaliser cette opération 8 fois.

Paris Brest craquant

(suite)

MONTAGE

Temps de préparation : 2 heures

Praliné craquant fruité 50% amandes noisettes

Commencer par démouler le fond croustillant praliné, déposer ensuite 3 choux auxquels nous avons préalablement retiré le chapeau à l'aide d'un couteau-scie. Dans le fond de chaque chou, venir déposer environ 5 g de compotée de citron. À l'aide d'un batteur, monter la ganache montée **AZÉLIA 35%**, puis munie d'une poche à douille, pocher dans chaque chou une boule de ganache montée. Tremper la cuillère parisienne dans de l'eau chaude et venir creuser chaque boule de ganache grâce au dos de la cuillère. Déposer ensuite à l'aide d'une poche du praliné brut pur dans chaque trou. Découper en diagonale les rectangles de croustillant praliné et déposer ensuite les décors sur vos Paris-Brest.

Astuce de Chef

Lorsque vous montez votre ganache utilisez toujours la vitesse moyenne de votre batteur du début à la fin. En effet, cela permettra d'avoir une structure de crème plus stable dans le temps. Afin de gagner du temps vous pouvez augmenter la quantité de pâte à choux et la congeler crue, puis la cuire à la demande (cuire immédiatement à la sortie du congélateur).