

# Paris-Brest revisité



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Paris-Brest revisité

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 Paris-Brest 8 personnes

Difficulté 

## À préparer la veille :

Crèmeux praliné intense  
raisonné  
Ganache montée praliné  
intense raisonnée

## À faire le jour même :

Biscuit croustillant  
Pâte à choux  
Pâte sablée noisette

## Ustensiles à prévoir :

Cuillère à pomme parisienne  
Cercles de 18 cm et 12 cm  
Mixeur plongeant  
Poche à douille  
Thermomètre

## CRÉMEUX PRALINÉ INTENSE RAISONNÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

250 g Lait entier  
4 g Gélatine en poudre 200  
BLOOM  
20 g Eau froide  
(de réhydratation)  
50 g Beurre de cacao  
320 g **Praliné lisse amandes  
noisettes fruité 50%**

Chauffer le lait à 60/70°C.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau froide.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le **praliné lisse amandes noisettes fruité 50%** et le beurre de cacao.

Mixer dès que possible avec un mixeur plongeant afin de parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

## GANACHE MONTÉE PRALINÉ INTENSE RAISONNÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

160 g Lait entier  
5 g Fécule de pomme de  
terre  
100 g Crème entière  
2,5 g Gélatine en poudre 200  
BLOOM  
15 g Eau froide  
(de réhydratation)  
140 g **Praliné lisse amandes  
noisettes fruité 50%**  
45 g Beurre de cacao

Mélanger à froid un tiers du lait avec la fécule de pomme de terre puis réserver.

Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C.

Verser un tiers du lait chaud sur le mélange lait fécule et mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition.

Ajouter hors du feu la gélatine préalablement réhydratée.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le **praliné lisse amandes noisettes fruité 50%** et le beurre de cacao.

Ajouter la crème entière froide.

Mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

# Paris-Brest revisité

(suite)

## BISCUIT CROUSTILLANT

---

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de congélation : 15 minutes

90 g Cassonade  
90 g Farine  
70 g Beurre

Mélanger tous les ingrédients et étaler finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé.  
Découper 1 couronne de 26 cm de diamètre et de 5 cm de large.  
Réserver au congélateur.

## PÂTE À CHOUX

---

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

75 g Lait entier  
75 g Eau  
3 g Sel fin  
3 g Sucre semoule  
60 g Beurre  
90 g Farine T55  
150 g Œufs entiers

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.

Hors du feu, ajouter la farine dans la casserole, puis dessécher sur feu vif.

Placer la pâte dans le bol du batteur puis ajouter les oeufs un à un en prenant soin de bien incorporer chaque œuf avant d'en ajouter un autre. Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé ou d'un tapis silicone et à l'aide d'une poche à douille, dresser la pâte à choux : une couronne de 24 cm de diamètre et de 4 cm de large.

Déposer le biscuit croustillant encore congelé et enfourner à 180°C (chaleur tournante) pendant environ 40 minutes.

Laisser refroidir.

## PÂTE SABLÉE NOISETTE

---

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de congélation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

30 g Poudre de noisette  
235 g Farine T55  
90 g Sucre glace  
2 g Sel fin  
120 g Beurre  
50 g Œuf entier

Mélanger la poudre de noisette, le sucre glace, le sel ainsi que la farine.

Tamiser l'ensemble puis ajouter le beurre froid coupé en cubes.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Ajouter l'œuf à la préparation.

Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur, détailler une première fois avec un cercle de 18 cm de diamètre.

Détailler une seconde fois avec un cercle de 12 cm de diamètre au centre du disque de pâte afin de former un anneau puis congeler 30 minutes.

Cuire à 150°C au four ventilé pendant environ 25 minutes.

# Paris-Brest revisité

(suite)

## MONTAGE

*Temps de préparation : 10 minutes*

### **Noisettes**

#### **Praliné lisse amandes noisettes fruité 50%**

À l'aide d'une douille, percer le dessous de la couronne de pâte à choux puis la garnir de crémeux. Terminer par du praliné pur pour plus de gourmandise. Retourner le Paris-Brest puis déposer délicatement la couronne de pâte sablée noisette en veillant à bien la centrer. À l'aide du batteur muni du fouet, monter la ganache puis la pocher en forme de goutte avec une douille unie n°12 sur la couronne. Avec le restant de crémeux et une douille cannelée n°8, pocher quelques petites gouttes supplémentaires. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne trempée dans l'eau chaude, creuser l'intérieur des gouttes de ganache montée puis y pocher un peu de praliné. Pour finir, ajouter quelques éclats de noisettes.

### *Astuce de Chef*

Pour pouvoir pocher facilement en forme de goutte, il est essentiel de ne pas trop monter la ganache.

### *Conseil nutritionnel*

Les recettes de crémeux praliné intense et de ganache montée praliné intense ont été repensées pour limiter l'apport en sucres et matières grasses par rapport à un Paris-Brest traditionnel.