



Inspirons vos créations™

CR LES CLASSIQUES REVISITÉS

De la Pâtisserie Française

LE
PARIS-BREST

LE PARIS-BREST

(Recette pour environ 20 choux individuels)

PHILIPPE BERTRAND
M.O.F, Directeur
Chocolate Academy

MARTIN DIEZ
Chef Pâtissier
Chocolate Academy



«Dans cette bouchée se cache une surprise avec un croustillant et un cœur fondant. La mousseline est beaucoup moins sucrée qu'à l'ordinaire. On se surprendrait à se resservir...»

PÂTE À CHOUX

Bouillir	50 g	Lait entier
	115 g	Eau
	4 g	Sucre semoule
	2 g	Fleur de Sel
Incorporer	66 g	Beurre Charentais A.O.C.
	110 g	Farine T45
Incorporer en 3 fois	165 g	Œufs

Pocher en choux d'environ 30mm Ø.

CROUSTILLANT

Mélanger	30 g	Beurre
	30 g	Farine
	30 g	Sucre glace

Étaler à 2mm d'épaisseur et détailler des disques de 30mm Ø.

Déposer sur les choux et cuire.

PRALIN FEUILLETINE™

Mélanger	140 g	Pralin Feuilletine™
----------	-------	----------------------------

CRÉMEUX PRALINÉ

Réaliser un caramel avec	88 g	Sucre
Dé cuire avec	180 g	Crème UHT 35% chaude
Réaliser ensuite une crème pâtissière avec	84 g	Jaunes d'œufs
	20 g	Poudre à crème
Mixer et chinoiser sur	30 g	Beurre de Cacao Mycryo®
	250 g	Praliné Tradition Lenôtre®

MOUSSELINE PRALINÉ

Réaliser une crème pâtissière	335 g	Lait
	55 g	Jaunes d'œufs
	15 g	Sucre semoule
	25 g	Poudre à crème
Mixer et chinoiser sur	84 g	Beurre Charentais A.O.C.
	35 g	Beurre de Cacao Mycryo®
	68 g	Praliné Tradition Lenôtre®
	90 g	Pure Pâte de Noisettes

Refroidir rapidement la mousseline au congélateur. Foissonner la mousseline au batteur à l'aide d'un fouet.

MONTAGE

Garnir le fond des choux de **Pralin Feuilletine™**

Pocher la mousseline praliné

Pocher au centre de la mousseline le crémeux praliné

Couvrir le chou et pocher des gouttes de mousseline

Décorer à l'aide de tige d'**Extra Bitter Guayaquil 64%**.

Schéma du montage



- Chou
- Pralin Feuilletine™
- Crémeux praliné
- Mousseline praliné
- Croustillant