



Gâteaux Paris-brest



3h15 **1h30** **45 min** **1h** **632**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

0.5 litre(s) **Lait entier**
300 g **Farine**
200 g **Beurre**
8 **Oeuf(s) entier(s)**
15 g **Sucre semoule**
30 g **Noisette(s)
entière(s)**
20 g **Amande(s)
entière(s)**
5 g **Sel**

Ingrédients pour la crème pâtissière

180 g **Lait entier**
40 g **Jaune(s) d'oeuf**
45 g **Sucre semoule**
20 g **Maïzena**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème au beurre

120 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Verser le lait dans une casserole. Ajouter le sucre et le sel. Mettre la casserole sur feu vif. Mélanger.
- 2 Incorporer le beurre. Mélanger pour faire fondre le beurre.
- 3 Dès que le mélange commence à bouillir, baisser légèrement le feu et continuer à mélanger.
- 4 Quand le mélange bout, retirer du feu et verser la farine en une fois.
- 5 Remettre la casserole sur le feu et mélanger pour dessécher la pâte.
- 6 Quand la pâte se détache du fond, la verser dans le bol du robot pâtissier. Faire tourner à petite vitesse.
- 7 Ajouter ensuite les oeufs, un par un. Quand un oeuf est bien incorporé à la pâte, ajouter le suivant.
- 8 La quantité d'oeufs ajoutés peut varier en fonction de la texture de la pâte à choux. Celle-ci doit être souple et légèrement coulante.
- 9 Quand la pâte commence à s'assouplir, arrêter le robot et vérifier la texture. Si celle-ci est encore un peu épaisse, ajouter un oeuf supplémentaire.

Préparer une poche à douille avec une douille cannulée

- 10 Préparer une poche à douille avec une douille cannelée.
- 11 Mettre la pâte à choux dans la poche. Fermer le haut et pousser la pâte vers le bas. Réserver.
- 12 Sur une planche à découper, mettre les amandes et les noisettes. Les concasser à l'aide d'un couteau éminceur.
- 13 Préférer des noisettes et amandes avec leur peau. Elles ont plus de goût et de caractère.
- 14 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6) en chaleur statique.
- 15 Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, coucher plusieurs ronds de pâte à choux, en forme d'anneaux et de taille identique.
- 16 Disperser les amandes et les noisettes concassées sur les roues de pâte à choux.
- 17 Mettre au four pendant 35 à 45 minutes.
- 18 Au bout de 40 minutes de cuisson, tourner la plaque pour avoir une coloration uniforme. Remettre au four pendant 15 minutes, si nécessaire.
- 19 Une fois la pâte à choux bien ferme et dorée, la retirer du four. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Verser le lait dans une casserole. Amener à ébullition.
- 2 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier. Ajouter le sucre. Fouetter.
- 3 Blanchir le sucre et les jaunes permet d'éviter que le sucre ne commence à cuire les jaunes d'oeufs.
- 4 Ajouter la maïzena dans le mélange jaunes-sucre. Continuer à fouetter.
- 5 Une fois le lait à ébullition, verser un tiers dans le mélange jaunes-sucre. Mélanger.
- 6 Puis reverser le tout dans la casserole de lait.
- 7 Mettre sur le feu et amener à ébullition. Fouetter sans interruption pour éviter que la crème n'attache au fond.
- 8 Quand la crème a épaissi, continuer la cuisson pendant deux minutes, tout en fouettant. Baisser la puissance du feu de moitié.
- 9 Au bout de deux minutes, retirer la casserole du feu. Incorporer le beurre coupé en morceaux. Fouetter pour le faire fondre.
- 10 Débarrasser la crème dans un cul de poule.
- 11 Filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte.
- 12 Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la crème au beurre

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans une casserole, ajouter le sucre. Fouetter à froid.
- 2 Verser le lait, fouetter.
Allumer sur feu moyen et continuer à fouetter.

30 g **Lait entier**
22 g **Jaune(s) d'oeuf**
12 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la meringue italienne

30 g **Sucre semoule**
20 g **Blanc(s) d'oeuf**
10 g **Eau**

Ingrédients pour la crème praliné

100 g **Pâte praliné**
90 g **Mascarpone**

Ingrédients pour les noisettes caramélisées

100 g **Noisette(s) entière(s)**
25 g **Sucre semoule**
10 g **Eau**

Ingrédients pour le praliné coulant

50 g **Pâte praliné**
1 c. à café **Huile de noisette**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**
1 **Pâte praliné**

- 3
- 4 Une fois la crème épaissie, éteindre le feu et continuer à fouetter.
- 5 Débarrasser la crème dans la cuve du batteur. Fouetter jusqu'à ce que la crème devienne tiède.
- 6 Pendant ce temps, préparer une casserole avec de l'eau chaude pour réaliser un bain-marie.
- 7 Quand le sabayon est tiède, ajouter progressivement le beurre en morceaux, tout en continuant à fouetter au robot.
- 8 Baisser alors légèrement la puissance du robot.
- 9 Pour éviter que la crème n'éclabousse, entourer la cuve du batteur de film alimentaire. Laisser juste un passage pour mettre le beurre.
- 10 Une fois la crème suffisamment épaisse, retirer le film. Puis arrêter le robot.
- 11 Si la crème est un peu dure, la poser sur le bain-marie pendant quelques secondes pour la réchauffer et ainsi l'assouplir.
- 12 Remettre ensuite la cuve sur le robot et fouetter à nouveau pendant quelques secondes. Puis stopper le robot et réserver.
- 13 Pour préparer la meringue italienne, verser les blancs d'oeufs dans le bol d'un robot. Les monter en neige.
- 14 Pendant ce temps, préparer un sirop. Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Cuire à 121 °C.
- 15 Baisser légèrement la vitesse du robot dans lequel les blancs montent en neige. Il faudra à nouveau augmenter sa vitesse quand le sirop sera presque prêt.
- 16 Quand le sucre est à 115 °C, fouetter les blancs à vitesse maximale.
- 17 Quand le sirop est à 121 °C, le retirer du feu et le verser délicatement sur les blancs en train de monter.
- 18 Une fois tout le sirop ajouté, continuer à fouetter les blancs pour obtenir une meringue italienne bien lisse. Celle-ci doit rester tiède.
- 19 Une fois la meringue prête, arrêter le robot. Le fouet trempé dans la meringue, puis retiré, doit former un bec d'oiseau.
- 20 Verser la meringue dans la crème au beurre. Fouetter à nouveau au robot pendant quelques secondes.
- 21 Si le mélange tranche, ce qui signifie qu'il devient granuleux, il suffit alors de poser le bol pendant quelques secondes sur le bain-marie pour le tiédir légèrement. Puis de le fouetter à nouveau au batteur.
- 22 Cette crème au beurre peut être réservée au réfrigérateur. Il suffira ensuite de la réchauffer doucement au bain-marie puis de la fouetter au robot, avant de l'utiliser dans une autre recette.
- 23 En l'absence de thermomètre, il est possible de savoir si le sirop est à 121 °C : les bulles commencent alors à épaissir et l'écume blanche disparaît.

Étape 4

Préparation des noisettes caramélisées

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 150 °C (Th. 5).
- 2 Disposer les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire dorer au four.
- 3 Verser l'eau et le sucre dans une grande casserole, faire chauffer. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Cette recette peut être réalisée avec tous les fruits secs.
- 5 Quand le sirop commence à épaissir, récupérer les noisettes au four.
- 6 Verser les noisettes grillées dans le sirop. Mélanger pour bien les enrober.
- 7 En premier, le sucre va cristalliser et devenir blanc.
- 8 Continuer alors à mélanger jusqu'à ce que le sucre recommence à fondre et à dorer.
- 9 Quand le sucre commence à caraméliser, baisser légèrement le feu.
- 10 Quand on obtient un caramel léger, débarrasser les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les séparer avec la cuillère, puis les laisser refroidir.

Étape 5

Réalisation de la crème au praliné

- 1 Afin de préparer la crème au praliné, sortir la crème au beurre, la crème pâtissière, le mascarpone, le praliné texture craquante et les noisettes.
- 2 Verser la crème pâtissière bien froide dans la cuve du robot. La fouetter pour la lisser.
- 3 Arrêter le robot et ajouter le mascarpone. Fouetter à nouveau. Puis arrêter le robot et réserver.
- 4 Dans une autre cuve, mettre la crème au beurre restée à température ambiante.
- 5 Si la crème au beurre est trop froide, la chauffer légèrement puis la fouetter à nouveau pour lui redonner une texture bien lisse.
- 6 Ajouter le praliné texture craquante. Poser la cuve sur le robot et fouetter pendant quelques secondes.
- 7 Poser éventuellement la crème sur un bain-marie pendant quelques secondes, tout en la fouettant, pour la réchauffer et rendre sa texture plus souple et fondante.
- 8 Remettre ensuite la cuve sur le robot et fouetter à nouveau.
- 9 Quand la crème est bien souple, arrêter le robot.
- 10 Ajouter la crème pâtissière au mascarpone froide dans la crème au beurre au praliné tiède. Incorporer délicatement avec une maryse.
- 11 C'est le choc thermique entre les deux crèmes qui permet alors à la crème de ne pas trancher.
- 12 A ce moment-là, ne pas utiliser le fouet du robot, cela risquerait de faire grainer la crème.

- 13 Verser du praliné lisse dans un bol. Ajouter de l'huile de noisette pour le détendre. Mélanger. Puis le verser dans une pipette.
- 14 Prendre une poche à douille jetable, non ouverte. La remplir de noisettes caramélisées.
- 15 Poser la poche sur une planche. Taper dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour concasser les noisettes. Réserver.

Étape 6

Dressage

- 1 Préparer sur le plan de travail tous les éléments du dressage : la crème au praliné dans une poche à douille équipée d'une douille cannelée, les ronds de pâte à choux, les noisettes caramélisées, le sucre glace et le praliné coulant.
- 2 Couper les ronds de pâte à choux dans la hauteur, à 1/3 du haut.
- 3 A l'aide de la poche à douille, garnir chaque base de pâte à chou, en formant de grosses boules.
- 4 A l'intérieur de chaque boule de crème, déposer un peu de praliné coulant à l'aide de la pipette.
- 5 Recouvrir la crème de brisures de noisettes caramélisées.
- 6 Poser les chapeaux de pâte à choux, dessus.
- 7 Décorer de sucre glace.
- 8 Dresser les Paris-Brest sur une ardoise, décorer de points de praliné. Parsemer de quelques noisettes caramélisées.