Paris-Brest

Recette

(6 personnes)

Gabriel Pastry Art

Les ingrédients

Crème

25 cl de lait

125 g de
beurre tendre

20 g de maïzena

60 g de sucre

3 jaunes d'oeuf

115 g de
pralin de poudre

Pâte

12,5 cl de lait
et d'eau

55 g de beurre

10 g de
sucre en poudre

50 g de farine

20 g de maïzena

20 g dd'amandes effilées

Sel

Sucre glace

2 oeufs

La préparation

La crème

Portez le lait à ébullition. Fouettez les 3 jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez la Maïzena. Versez dessus le lait bouillant en filet en fouettant. Faites épaissir sur feu moyen en remuant jusqu'à l'ébullition. Puis, laissez refroidir.

Ensuite, travaillez le beurre en pommade. Incorporez la crème pâtissière et le praliné, en fouettant afin de bien aérer la masse.

La pâte

Allumez le four à 180°C . Mettez du papier sulfurisé sur la plaque. Portez l'eau et le lait à ébullition avec le beurre, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez la farine et la Maïzena d'un coup. Remuez vivement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Éteignez le feu, incorporez les 2 oeufs un à un en fouettant avec vigueur. Cessez de fouetter quand la pâte est lisse.

C'est le moment de former vos Paris-Brest. Faites un cercle de pâte de 20 cm sur la plaque avec une poche à douille. Formez un second cercle dessus puis un troisième. Décorez d'amandes.

Faites dorer 30 mn au four. Laissez refroidir au four éteint avec la porte entrouverte. Tranchez la couronne dans l'épaisseur, garnissez le bas de crème, remettez le couvercle saupoudrez de sucre glace.

Vous pouvez déguster!

Retrouvez-nous sur

Gabriel Pastry Art

Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux

@Gabriel.Pastry.Art

Gabriel Pastry Art

Gabriel Pastry Art

Gabriel Pastry Art

https://gabriel-pastry-art.fr/

contact@gabriel-pastry-art.fr

09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART

45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris