

# Paris-Brest



*Shopping : pour 8 personnes au moins*

## **Praliné maison**

- 250 g de sésame, ou noisettes, amandes, pistaches, noix de pécan...)
- 160 à 250 g de sucre
- Une pincée de sel

## **Crème : ( vous pouvez au moins multiplier par 2 )**

- 1 feuille de gélatine
- 150 g de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 30 g de sucre semoule ( 26 g + 4 g d'arôme vanille pour moi )
- 15 g de maïzena
- 80 de praliné pur cru (voir au dessus) (70 pour moi, le reste en insert dans la crème mousseline ou moment du montage)
- 70 g de beurre doux

## **Craquelin : ( à multiplier par 2 )**

- 40 g de beurre mou
- 50 g de sucre roux
- 50 g de farine 45 (55 pour moi)
- 1 pincée de sel

## **Pâte à choux : ( je vous conseille de la préparer avec 3 œufs seulement, car il y en beaucoup trop )**

- 125 g de lait demi-écrémé

- 125 d'eau
- 250 g d'œufs (environ 5)
- 110 g de beurre
- 140 g de farine
- 1 càc rase de sel fin
- 1 càc bombée de sucre semoule

*facultatif : pralin et praliné pour le dressage*

J'ai repris le texte [ici](#), et rajouté quelques conseils.

### *In process :*

#### *1. Le praliné (peut se préparer très longtemps à l'avance)*

- Faire torrifier les fruits secs étalés sur du papier sulfurisé (environ 15/20min à 170°), en les remuant de temps en temps. Ils doivent être bien dorés.
- Faire un caramel à sec, en versant le sucre en 3 fois. On peut mélanger avec une spatule silicone.
- Quand le caramel a une belle couleur, verser les fruits secs chauds bien chauds et le sel, et bien les enrober de caramel.
- Si le sucre s'est « sablé », refaire chauffer quelques instants à feu doux.
- Verser sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé, étaler légèrement et laisser refroidir à température ambiante. Vous pouvez d'ailleurs à ce moment-là garder quelques fruits secs caramélisés !
- Puis mixer dans un robot-coupe (pour cette quantité, il est préférable de procéder en deux fois, vous pouvez aussi faire quelques pauses pour ménager le moteur).  
Vous obtenez dans l'ordre :
  - Du pralin (fruits secs caramélisés en petits morceaux, ou en poudre), que l'on peut garder tel quel.
  - Du praliné (pâte semi-liquide), à conserver à température ambiante dans un récipient hermétique.
- Le praliné se conserve plusieurs mois, il suffit de le mélanger tous les 8 jours environ.

**Remarques : L'obtention du praliné peut être assez longue (jusqu'à 20 minutes).**

**La quantité de sucre peut varier, le praliné du commerce est souvent un mélange noisettes 25%, amandes 25%, sucre 50%. Pour le sésame, il y a environ 60 % de fruits secs.**

#### *2. la crème pralinée (la veille, de préférence)*

- Faire tremper la feuille de gélatine
- Fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter la maïzena
- Faire bouillir le lait puis verser chaud sur les oeufs remettre à chauffer à feux doux une minute en tournant.
- Quand la crème a épaissi retirez du feu et ajouter la feuille de gélatine et le praliné. Bien mélanger.
- Ajouter le beurre froid en morceau et mixer au mixeur plongeur.
- Réserver en protégeant la crème d'un film cellophane "collé" sur la pâte pour éviter l'air.

- Réserver au réfrigérateur au moins une heure (mieux vaut une nuit)
- Au moment de s'en servir, refouetter 3 mn à vitesse moyenne.
- Je vous conseille de la mettre dans la poche à douille et de la repasser 10 à 15 min au frais.

### 3. Le craquelin (la veille aussi ou plus tôt en congelant).

- Mélanger tous les ingrédients d'abord à la main.
- Etaler finement la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au réfrigérateur.
- Détailler des ronds (faites les assez grands) à l'emporte pièce et les placer sur les choux du Paris Brest.

### 4. La pâte à choux à faire le jour même.

*( S'il y en a trop, faire des petits choux et les congeler avant ou après la cuisson. Ils se tiennent très bien. )*

- Verser le lait, l'eau et le beurre en morceau dans une casserole, porter à ébullition.
- Verser dans le liquide la farine, le sel et le sucre tamisés.
- Mélanger à feu moyen pendant 1mn afin de dessécher la pâte.
- Puis hors du feu, après avoir laissé tiédir la pâte 5 min, incorporer les uns après les autres les oeufs entiers battus.
- La pâte doit être souple et luisante.
- Pour tester la pâte à choux, il faut faire une trace profonde avec l'index dans quelques cm de pâte. Elle doit se refermer doucement, si elle ne se referme pas, c'est qu'elle n'est pas assez humide, il faut ajouter progressivement de l'oeuf battu.
- A l'aide d'une poche à douille ,faire un cercle avec des gros choux - Conticini conseille 8 gros choux de 4 cm de diamètre, sur un cercle de 16 cm de diamètre. A chacun de voir.
- Placer sur ces choux un disque de pâte en crumble (voir au dessus).
- Cuire à 170 ° th 6 (180 chez moi) pendant 45 mn (*je vous conseille de mettre votre plaque en bas du four*). Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson et on peut les laisser sécher dans le four après cuisson porte entrouverte.
- A la fin de la cuisson, laisser complètement refroidir la couronne.

### 5. Le montage:

- On coupe la couronne en deux.
- A l'aide la poche à douille, on poche un peu de crème sur la base de chacune des cavités.
- On place une petite sphère de praliné et on recouvre de crème au praliné.
- On fait la même chose pour chacune des cavités.
- On referme la couronne, on saupoudre de sucre glace.

