



# That's Amore!



## PARIS-BREST DE LA PÂTISSERIE DES RÊVES



**A savoir :** cette pâte friable recouvre la surface des choux pour leur apporter un peu de croquant. On utilise de la cassonade plutôt que le sucre semoule car elle apporte un croustillant inégalable sous la dent.

Ingrédient pour la pâte à crumble, spéciale pâte à choux : 20gr de beurre frais, 25gr de sucre cassonade, 25gr de farine, une pincée de fleur de sel.

Mélangez les poudres puis ajoutez le beurre pommade et travaillez le tout jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Formez une boule et étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur environ 2mm d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur.

**A savoir :** il est important d'incorporer les oeufs un à un pour qu'ils soient amalgamés correctement et pour éviter de petits grumeaux dans la pâte. Avec ces quantités, vous obtiendrez 2 couronnes de choux.

Ingrédients pour la pâte à chou : 100gr d'eau, 100gr de lait demi-écrémé, 88gr de beurre, 4 oeufs entiers (200gr), 114gr de farine tamisée, 1gr de sucre semoule, 3gr de sel fin.



Versez l'eau, le lait et le beurre coupé en morceaux dans une casserole, puis portez à ébullition et ajoutez d'un coup les poudres (farine, sucre et sel). Mélangez à feu moyen pendant 5 minutes, afin de dessécher aux maximum la pâte. Versez cette dernière dans le bol du robot, puis pétrissez avec la feuille en y incorporant un à un les oeufs entiers. Vous devez obtenir une pâte à chou souple et luisante.

Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, formez à l'aide d'une poche à douille, huit boules de pâte de 4cm de diamètre chacune, à l'intérieur d'un cercle de 16cm de diamètre, en commençant par les points cardinaux et en terminant par les quatre derniers intermédiaires. Découpez alors, huit disques de pâte à crumble de 3cm de diamètre et disposez-les sur les boules de pâte. Enfournez à 170°C pendant 45 minutes. Laissez refroidir la couronne à température ambiante.

**A savoir :** le recours à la Maïzena permet d'obtenir une crème pâtissière moins ferme et plus légère en bouche que si on avait utilisé de la farine.

Ingrédients pour la crème pâtissière au praliné : 130gr de lait demi-écrémé, 25gr de crème liquide, 15gr de Maïzena, 30gr de sucre semoule, 2 jaunes d'oeuf (30gr), 1/2 feuille de gélatine, 85gr de pâte de praliné, 70gr de beurre.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème liquide, puis réservez. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Quand le sucre est bien dissous, ajoutez la Maïzena, mélangez bien, puis ajoutez la moitié du lait chaud. Mélangez à nouveau, puis versez le tout dans la casserole contenant le reste du lait. Portez la crème à ébullition sans jamais cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Quand la crème commence à épaissir, retirez aussitôt la casserole du feu.

Hors du feu, ajoutez la gélatine ramollie et essorée, quand elle est fondue, ajoutez le praliné puis le beurre coupé en morceaux. Mélangez le tout, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour rendre la crème plus homogène.

Versez-la dans un plat à gratin pour qu'elle s'étale et refroidisse plus vite. Couvrez-la en déposant un film alimentaire en surface, directement en contact avec la crème, puis mettez au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Une fois qu'elle est bien froide, mettez la crème dans le bol du robot, puis battez-la avec le fouet, à vitesse moyenne, pendant environ 5 minutes.

Montage : 30gr de pralin, praliné.

Quand la couronne de pâte à chou est à température ambiante, fendez-la en deux parties égales, dans son épaisseur et retirez le "chapeau". Posez la partie inférieure de la couronne sur le plat de service, puis à l'aide d'une poche à douille, déposez huit grosses boules de crème pâtissière au praliné. Déposez un peu de praliné au centre et ajoutez un ultime tour de crème pâtissière au praliné au sommet des boules de crème, puis saupoudrez généreusement de praliné et terminez en recouvrant le tout du "chapeau". Réservez au réfrigérateur et, avant de servir, saupoudrez le Paris-Brest de sucre glace.