



PARIS-BREST

Matériel utilisé

- Cuve de 40 l
- 1 fouet

Temps de préparation : 15mn crème mousseline
Temps de préparation : 30mn crème Paris-Brest
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Crème Paris-Brest		Crème Paris-Brest
Crème pâtissière	4 l	→ Incorporer le pralin à 1/2l de crème pâtissière à froid, lisser au fouet.
Beurre	2 kg	→ Dans la cuve du batteur, verser le beurre fondu.
Pralin	1,2 kg	→ Au fouet, incorporer au beurre fondu le mélange crème et pralin, lisser.
		→ Ajouter le reste de crème pâtissière.
		→ Monter la crème Paris-Brest, 1,5 / 2 fois son volume.
		NB
		La crème Paris-Brest peut être fabriquée la veille.
Paris-Brest		Paris-Brest
Pâte à choux	3 l	→ Coucher à l'aide d'une douille cannelée n° 8, en bandes sur toute la longueur d'une plaque légèrement graissée.
Amandes hachées	250 g	→ 4 bandes sur une plaque de 60x40.
Crème pralinée (voir recette)	4 l	→ 3 bandes sur une plaque GN 1/1.
Sucre glace	QS	→ Former chaque bande de trois bâtons de pâte, deux côte à côte pour la base et un à cheval dessus.
		→ Rayer le dessus à l'aide d'une fourchette mouillée.
		→ Dorer légèrement au pinceau.
		→ Couvrir d'amandes hachées, enlever l'excédent.
		→ Enfourner à + 180° C clé ouverte. Mettre sur grille dès la sortie du four.
		→ Ouvrir au couteau scie sur la longueur.
		→ Garnir avec une douille cannelée.
		→ Remettre le couvercle. Passer au grand froid.
		→ Détailler en portions. Saupoudrer de sucre glace.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

