

Paris-Brest à la Noisette du Piémont
Pour !25 desserts



1. PÂTE À CHOUX

150 g de lait entier
150 g d'eau
150 g de beurre doux
6 g de sel fin
6 g de sucre semoule
180 g de farine T55
300 g d'œufs entiers

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée en une fois puis dessécher sur le gaz à feu moyen. Transvaser le mélange dans un batteur muni de la feuille puis laisser tourner le mélange le temps que la vapeur disparaisse (60°C).

Ajouter les œufs tempérés en 3 fois et ajuster la pâte à choux avec du lait tiède si besoin. Avec une poche à douille (douille PF18), dresser des anneaux de 5.5 cm de Ø sur tapis cuisson. Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.

Cuire environ 5 minutes au four à sol à 200°C (ouras fermés) puis baisser à 160°C et prolonger la cuisson pendant environ 25 à 45 minutes (ouras ouverts).

2. PRALINÉ AUX NOISETTES

800 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé**
4 g de fleur de sel
540 g de sucre semoule

Dans une casserole, caraméliser à sec le sucre jusqu'à 185°C. Transvaser le caramel sur un tapis de cuisson et laisser refroidir. Mixer le caramel avec la pâte de noisette et la fleur de sel. Réserver.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait entier
100 g de sucre semoule
120 g de jaunes d'œufs
50 g de **Fleur de Maïs ancel**
40 g de beurre

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter l'amidon de maïs. Ajouter le lait sur le mélange jaunes-sucre, puis remettre le tout dans la casserole et cuire 2 minutes à ébullition. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque légèrement graissée avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** et passer environ 20 minutes en surgélation puis au froid positif à 4°C.

4. CRÈME MOUSSELINE À LA NOISETTE DU PIÉMONT

350 g de beurre
700 g de crème pâtissière
280 g de praliné aux noisettes
70 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé**
3 g de fleur de sel écrasée

Lisser la crème pâtissière. Dans un batteur, à l'aide de la feuille, monter le beurre, le praliné, la pâte et la fleur de sel. Ajouter la crème pâtissière puis monter à l'aide du fouet, sans chauffer.

5. CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE DU PIÉMONT

1036 g de lait entier
250 g de crème à 35% de M.G.
50 g de sucre inverti
50 g de poudre de lait 0%

50 g de sucre semoule
8 g de stabilisant pour glace
100 g de jaunes d'œufs
50 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébalcé
250 g de praliné aux noisettes

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 30°C.

Mélanger la poudre de lait et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter ce mélange de poudre dans le mélange lait-crème-sucre inverti. Mélanger le stabilisant pour glace et 1/4 du sucre restant et l'incorporer à 45°C dans le mélange. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C. Ajouter la pâte de noisette et le praliné aux noisettes et mixer. Refroidir rapidement et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C. Mixer puis turbiner à -6°C.

6. **MONTAGE & FINITION**

Découper en deux les Paris-Brest et découper à l'emporte-pièce les chapeaux. Saupoudrer de sucre glace le chapeau. Pocher à l'intérieur le praliné aux noisettes.

Puis garnir chaque Paris-Brest avec 55 g de mousseline à la noisette du Piémont avec une douille E8.

Décorer avec des demi-noisettes torréfiées et les peaux de noisettes.

Disposer le Paris-Brest dans une assiette de présentation et servir avec la crème glacée à la noisette du Piémont.