

Paris-Brest Chocolat-Pistache
Pour 12 pièces de 8 cm de Ø environ.



1. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)**

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'oeufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 600 g de pâte à choux puis dresser des anneaux de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)**

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancien de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

200 g de chocolat de couverture noire haché

OU

400 g de Crème Pâtissière à Froid Premium ancel

50 g de poudre de cacao

1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle en incorporant le chocolat haché après cuisson. Lisser après refroidissement.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière, le cacao et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. MOUSSE BAVAROISE PISTACHE

80 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel

120 g d'eau

60 g de Pâte Aromatique Pistache cresco

400 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau. Ajouter la pâte de pistache, fouetter vivement puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. MONTAGE ET FINITION

Couper les pièces de pâte à choux en deux puis garnir chaque fond de 30 g de crème pâtissière au chocolat. Dresser ensuite 50 g de mousse bavaroise pistache à la poche à douille cannelée. Déposer les parties supérieures de pâte à choux sur la mousse bavaroise. Napper délicatement avec le dessus au pinceau avec du Nappage Miroir Neutre ancel puis saupoudrer de pistaches hachées.