

Paris-Brest Pomme-Caramel croquant au sel de Guérande
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 12 anneaux de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer d'amandes effilées puis de Florentin Braun. 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 (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

OU

- 400 g de Crème Pâtissière à Froid Premium ancel
- 1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière 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. CRÈME DIPLOMATE À LA POMME

- 180 g de crème pâtissière
- 360 g de Fourrage Pomme en Cubes ancel
- 180 g de chantilly sucrée à 10%

Mélanger la crème pâtissière avec le fourrage pomme puis incorporer la chantilly.

4. FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

- 480 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel

Si besoin, chauffer le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple.

5. MONTAGE ET FINITION

Couper les pièces de pâte à choux en deux puis garnir chaque fond de 40 g de fourrage croquant caramel au sel de Guérande. Dresser ensuite 60 g de crème diplomate à la pomme à la poche à douille. Déposer les parties supérieures de pâte à choux sur la crème.