



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

16 Paris Brest individuels

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250g Beurre 100g Sucre (facultatif) 5g Sel 5g Farine 150g Œuf entier 200g à 250g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Œuf entier 50g</p> <p><u>Décor :</u> Amande effilée 50g</p> <p><u>Crème mousseline praliné :</u> Lait 500g Sucre 125g Jaune d'œuf 80g Poudre à crème 40g Beurre (incorporé à chaud) 100g Beurre (incorporé à froid) 100g</p> <p>Praliné 125g</p> <p>Sucre glace 50g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : 16 Paris Brest individuels</p> <p><u>DECORER</u> : avec les amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>CONFECTIONNER</u> : la crème mousseline avec le beurre et aromatiser avec le praliné</p> <p><u>GARNIR</u> : les Paris Brest à l'aide d'une douille cannelée</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> : de sucre glace</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille au froid</p>
<p><u>Croquis</u></p>		