

Plat 2 : Réaliser la recette du Paris Brest en l'honneur d'Angélo Musa

Durée de l'épreuve : 3heures 30 envoi compris



PARIS-BREST (8 COUVERTS)

© Le Tribunal des Gâteaux - www.letribunal.com

Ingrédients

Pour la réalisation des craquelins il vous faut :

- 40g de beurre doux (pommade)
- 50g de cassonade
- 50g de farine

Pour la réalisation de la crème mousseline aux pralins il vous faut :

- 150g de beurre pommade
- 25 cl de lait entier
- 50g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 10g de farine
- 10g de maïzena
- 1/2 gousse de vanille fendue en deux
- 100g de pralins

Pour la réalisation de la pâte à choux il vous faut :

- 50g d'eau minérale
- 50g de lait entier
- 45g de beurre doux
- 55g de farine
- -100g d'œufs battus en omelette,
- -1 pincée de sel et de sucre.

Préparation

Étape 1

Pour la réalisation des craquelins :

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule. Étalez la boule entre deux feuilles de papier sulfurisé (environ 3mm), et à l'aide d'un emporte pièces de 3,5 mm, détaillez une dizaine de cercles et réservez au congélateur.

Étape 2

Pour la réalisation de la crème mousseline aux pralins :

Tamisez la farine et la maïzena ensemble. Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et ajoutez le mélange farine maïzena.

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la vanille.

Versez la moitié du lait (enlevez la gousse de vanille) dans le cul de poule, mélangez et remettre dans la casserole sans cesser de remuer jusqu'au premier bouillon.

Débarrassez dans un saladier et filmez au contact.

Lorsque la crème a refroidie à température ambiante, dans le bol d'un robot pâtissier, fouettez le beurre pommade, ajoutez le pralin et incorporez petit à petit la crème pâtissière et laissez monter.

Mettez la crème obtenue dans une poche munie d'une douille de 10mm et réservez au frais.

Étape 3

Pour la réalisation de la pâte à choux :

Commencez par préchauffer votre four à 250° en mode STATIQUE et non ventilé. Dans une casserole, versez le lait, l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre. Portez à ébullition puis hors du feu, ajoutez la farine tamisée d'un seul coup. Mélangez bien pour l'incorporer.

Remettez la casserole sur le feu pendant 1 minute en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une boule.

Mettez cette boule dans un cul de poule et remuez pendant 3 minutes afin de la faire refroidir.

Ajoutez 50g d'œufs et remuez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et versez le reste des œufs de la même manière. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné.

Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille unie de 10mm et pochez une couronne de 8 choux d'un diamètre de 4,5 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. (Pensez à faire un gabarit avant de pochez les choux).

Sortez les craquelins du congélateur et recouvrez chaque chou avec un cercle de craquelin.

Éteignez le four et placez la plaque dans le four pendant 10 minutes

Après ces 10 minutes, rallumez le four sans l'ouvrir à 160° en mode STATIQUE pendant 30 minutes.

Sortez la couronne de choux.

Lorsqu'elle est refroidie, coupez délicatement la couronne en deux et pochez dans chaque chou un joli dôme de crème mousseline aux pralins.

Remettez délicatement le haut de la couronne.

Consignes :

Le lycée Stanislas fournira :

- La vaisselle pour le dressage des deux plats.
- Toutes les denrées nécessaires à la réalisation des deux plats
- Les candidats sont autorisés :
- À apporter du petit matériel de cuisine.
- Les candidats devront donner une appellation aux deux recettes puis les présenter, au moment de l'envoi, au jury « dégustation ».

