

MODULE IT 2021– FACULTE DES METIERS ECOLE HOTELIERE CANNES

**PRODUCTION TECHNICAL SHEET
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Number of people
Nombre de personne**

2x 8 pax

Name of the recipe:

Intitulé :

PARIS -BREST

Description –Descriptif: Forme ronde de pâte à choux, Garnie de crème praliné et décorée d'amandes éfilées grillées et de sucre glace.

Ingrédients	Unit Unité	Quantity Quantité	Technic used / Technique de réalisation
<u>PÂTE A CHOUX</u>			
eau	g	125	Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.
lait	g	125	
sel	g	3	
beurre	g	100	Ajouter la farine tamisée d'un seul coup
farine	g	150	Dessécher quelques secondes sur le feu
Œufs entiers	g	± 250	Verser dans un cul de poule et ajouter les œufs petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et brillante.
			Avec une poche à douille dresser une forme ronde de 16cm de diamètre, vide au milieu comme une roue de vélo. Garnir d'amandes éfilées sur le dessus
			Cuire 35/40 min au four: 170°C ;
<u>CREME PRALINE</u>			
praliné	g	300	Mélanger le praliné et le beurre pommade et monter les avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une crème plus claire.
beurre pommade	g	400	
Crème pâtissière	g	500	Ajouter délicatement la crème pâtissière et la crème fouettée.
Crème fouettée	g	250	
<u>CREME PATISSIERE</u>			
lait	g	350	Mettre un peu de sucre dans le lait et porter le lait à ébullition.
sucre	g	70	Pendant ce temps mélanger les matières sèches ensemble : sucre et poudre à crème.
poudre a crème	g	35	
Œufs entiers	g	35	Ajouter d'abord les œufs et mélanger
jaune d'oeuf	g	35	Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et la vanille
arôme vanille	g	5	Délayer le mélange avec un peu de lait chaud. Remettre dans la casserole et cuire. Lorsque le mélange épaissit, sortir du feu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
			Cuire ensuite 3 minutes.
<u>NOISETTES CAMELISEES</u>			
Noisettes brutes entières	g	200	Torréfier les noisettes et les peler
eau	g	100	Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.
Sucre en poudre	g	300	Cuire jusqu'à 175°C (couleur caramel) et ajouter les noisettes.
glucose	g	80	Mélanger une minute, débarrasser pour refroidir
			Couper la pâte à choux en deux. Remplir d'abord le fond avec la crème praliné. Ajouter les noisettes caramélisées
			Remplir une second fois avec la crème praliné joliment avec la poche à douille.

			Mettre le couvercle de pâte à choux. Saupoudrer de sucre glace.
Preparation time / Temps de préparation :	2h30	Preparation and cooking equipment : Matériel de préparation et de cuisson :	
Cooking time/ Temps de cuisson :	40 min		
			Variations /other idea: Réaliser différentes formes de pâte à choux