

- Recette équivalente à la fabrication de 50 petits gâteaux

PARIS AUBENAS

LE PARIS BREST REVISITÉ À LA
"SAUCE" ARDÈCHOISE



PÂTE À CHOUX

550 g de lait entier
500 g d'eau
20 g de sucre semoule
20 g de fleur de sel
400 g de beurre extra-fin
450 g de farine tradition française
800 g d'œufs entiers
5 g de levure chimique

CRÈME LÉGÈRE AU MARRON ET PRALINÉ AMANDE

920 g de crème au beurre
230 g de beurre
1380 g de crème pâtissière
180 g de praliné amande
70/30
1035 g de pâte de marrons «IMBERT»

MOELLEUX MARRON ET AMANDES

300 g de pâte de marrons «IMBERT»
150 g de crème 35%
100 g d'amandes torréfiées et concassées

PÂTE À CHOUX

Tamisez la farine. Faites bouillir ensemble le lait entier, l'eau, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Retirez du feu, ajoutez la farine en mélangeant vivement à la spatule sur feu pas très vif jusqu'à ce qu'elle se détache bien des parois de la casserole et n'adhère plus à la spatule puis faites dessécher la pâte 2/3 min. Débarrassez-la dans la cuve du batteur munie d'une feuille ; mixez les œufs pour faciliter le mélange, incorporez-les progressivement dans la pâte, à raison de 100 à 150 g d'œuf à la fois, (suivant la quantité de pâte) ; veillez à les mélanger de manière homogène avant chaque nouvel apport. Continuez de travailler ainsi la pâte jusqu'à ce que, lorsque vous la soulevez, elle retombe en formant un ruban, signe qu'elle est prête ; il est alors inutile de la travailler plus longtemps.

CRÈME LÉGÈRE AU MARRON ET PRALINÉ AMANDE

Lissez la crème pâtissière. Dans la cuve du batteur muni d'un fouet, faites foisonner la crème au beurre, le beurre avec le praliné amande et pâte de noix de marrons. Ajoutez la crème pâtissière. Réservez au réfrigérateur.

MOELLEUX MARRON & AMANDES

Foisonnez la pâte de marrons avec la crème. Incorporez les amandes et réservez au réfrigérateur.

