



THE J.M. SMUCKER Co

Paris Brest

Quantité: 12 portions

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- Garniture de crème pralinée:
- 1/4 tasse de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 œufs
- 1 boîte de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de pralines ou de noix confites, hachées finement
- 1/2 tasse de crème à fouetter, fouettée
- Pâte à choux:
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de beurre
- 1/4 tsp de sel
- 2 tbsps de sucre
- 1 tasse de farine tout usage Original Robin Hood®
- 4 œufs
- Garniture:
- 1 œuf, battu
- 1/4 tasse d'amandes blanchies, tranchées
- 1/4 tasse de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC

Directions

Step 1: Crème pralinée:

Mélanger le sucre avec la farine et les œufs dans un bol moyen jusqu'à ce que tout soit bien combiné. Réserver.

Faire chauffer et remuer le lait évaporé dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais non bouillant. Verser une partie du lait chaud dans le mélange d'œufs, en fouettant constamment pour combiner. Incorporer lentement le reste du lait en fouettant. Remettre le mélange dans la casserole et cuire à feu moyen élevé, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.

Step 3: Choux Pastry:

Retirer du feu et incorporer la vanille. Filtrer le mélange à travers un tamis fin dans un bol propre. Placer une pellicule plastique directement sur la surface du mélange chaud. Réfrigérer pour refroidir complètement (le mélange épaissira en refroidissant).

Préchauffer le four à 375 °F (190°C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Tracer ou dessiner un cercle de 8 1/2 po (21 cm) sur le papier parchemin. Retourner le papier parchemin pour que le côté encre soit tourné vers le bas. Munir une grande poche à pâtisserie d'une pointe unie de 3/4 po.

Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen élevé. Ajouter la farine en remuant vigoureusement avec une cuillère en bois, en raclant le fond et en poussant la pâte contre les parois de la casserole. Continuer à remuer jusqu'à ce que la pâte adhère à la cuillère et se détache des parois de la casserole, environ 4 à 5 minutes. Retirer du feu et verser à la cuillère dans un grand bol à mélanger.

Battre le mélange de farine à vitesse moyenne pendant 1 minute. Cela permettra de refroidir légèrement le mélange. Ajouter 2 œufs et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les autres œufs, un à la fois, en raclant les parois du bol et en battant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Déposer la pâte dans une poche à douille.

En se servant du cercle comme guide, faire un cercle avec la pâte à choux. Faire un ou deux autres cercles à l'intérieur du premier en veillant à ce qu'ils se touchent tous (de cette façon, ils lèveront tous ensemble dans le four). Continuer à

déposer la pâte à choux sur le dessus du cercle.

Badigeonner généreusement de l'œuf battu, garnir d'amandes tranchées et de sucre turbiné.

Step 9: Assembly:

Faire cuire dans le four préchauffé pendant 60 minutes. Éteindre le four et laisser refroidir complètement dans le four. Sortir et couper en deux dans le sens de la longueur avec un couteau dentelé.

Mélanger les noix confites finement moulues à la garniture de crème froide. Incorporer la crème fouettée en pliant. Munir une grande poche à douille d'une pointe en étoile et la remplir de crème pralinée. Déposer dans le fond du cercle de pâte à choux en faisant des mouvements de va-et-vient. Couvrir avec le dessus. Servir immédiatement ou réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Images