

Crème pour le Paris Brest :

Ingrédients :

900 gr de crème pâtissière (elle doit être très froide)

300 gr de beurre

150 gr de praliné



Mettre la crème pâtissière dans le bol du robot, ajouter 150 gr de pralin.



Mélanger avec le fouet (vitesse 6) pendant au moins 10 minutes.



Puis ajouter le beurre (à température ambiante) petits morceaux par petits morceaux, surtout bien mélanger.



Si la crème est trop liquide la mettre au congélateur environ 10 minutes. Puis la battre de nouveau, elle doit avoir la consistance d'une mayonnaise ou d'œufs à la neige.



Couper la couronne du Paris Brest, verser la crème dans une poche et déposer des boules de crème tout autour, bien garnir.



Remettre le chapeau et saupoudrer de sucre glace.

Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !