

Tonnerre de Brest

Eclairs façon Paris-Brest

Ingrédients :

Pour la crème au beurre au praliné

- 120 g de praliné noisette extra ou pralinette maison
- 120 g de beurre doux
- 2 jaunes d'œufs

Pour la meringue suisse

- 60 g de blancs d'œufs
- 20 g de sucre en poudre extra fin
- 100 g de sucre en poudre extra fin



Préparation:

Pour la crème au beurre au praliné

Fixer le fouet sur les lames, bol propre. Mettre le Praliné noisette extra Gourmandises® et le beurre froid coupé en morceaux. Mixer 1 minute 30 secondes - vitesse 5. (sans verre doseur)

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Ajouter les jaunes d'œufs et mixer 2 minutes - vitesse 4. (sans verre doseur) On doit obtenir une pommade. Réserver dans un cul de poule au frais le temps de faire la meringue suisse. Nettoyer le bol correctement et le dégraisser au vinaigre blanc. Sécher.

Pour la meringue suisse

Fixer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'œufs dans le bol et le sucre. Fouetter 2 minutes - vitesse 3. (sans verre doseur)

HORS ROBOT: Poser le pichet à bec verseur sur le bol, peser le sucre. Démarrer l'étape. Ajouter le sucre progressivement pendant la 1ère minute dans le bol. Monter les blancs et le sucre pendant 4 minutes - 50°C - vitesse 4. (sans verre doseur)

PHASE DE REFROIDISSEMENT 1: Mélanger 4 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur) (Sécurité: le ventilation peut se mettre en route, c'est normal)

PHASE DE REFROIDISSEMENT 2: Mélanger 2 minutes - vitesse 4. (sans verre doseur) (Sécurité: le ventilation peut se mettre en route, c'est normal) Mélanger délicatement la meringue et la crème au beurre praliné dès refroidissement de la meringue en 2 temps. Réserver dans la poche à douille, douille cannulée petits fours. (Il faudra la mettre au réfrigérateur 15 minutes avant garnir les choux refroidis)



Bon Appétit

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Tonnerre de Brest

Eclairs façon Paris-Brest

Ingrédients :

Pour la pâte à choux

- 200 g d'eau
- 90 g de beurre doux
- 15 g de sucre en poudre
- 110 g de farine de gruau T45
- 200 g d'œufs battus
- des noisettes torréfiées concassées
- du sucre glace



Préparation:

Pour la pâte à choux

Préchauffer le four à 200°C (chaleur conventionnelle). Placer les moules Silform Allongés sur la plaque alu perforée. Verser l'eau, le beurre et le sucre dans le bol. Chauffer 3 minutes - 120°C - vitesse 2. Ajouter la farine d'un seul coup. Mélanger par 4 tours - fonction TURBO. (panier inox à l'envers ou séparateur à jaunes d'œufs) Il faut que la vapeur s'échappe... Racler les bords à la spatule. Mélanger à nouveau par 4 tours - fonction TURBO. (panier inox à l'envers ou séparateur à jaunes d'œufs)

HORS ROBOT: Casser 4 œufs dans un bol et battre à la cuillère magique. Poser le pichet à bec verseur sur le bol, peser les œufs (garder le reste pour dorer). Démarrer l'étape 2 minutes - vitesse 4 et incorporer les œufs battus petits à petits par l'orifice du couvercle. Attendre un peu entre chaque ajout afin que le pâte soit bien homogène. Vider dans la poche à douille, douille unie gros débit. Dresser la pâte à choux dans les moules Silform Allongés. Badigeonner à l'œuf battu restant, parsemer de noisettes torréfiées concassées et saupoudrer de sucre glace (saupoudreuse). Cuire à 200°C en convection naturelle, pendant 25 à 30 minutes (porte légèrement entrouverte). (Consultez les programmations de votre four). Laisser refroidir dans le four au moins 15 minutes four éteint entrouvert. Démouler sur la grille pâtisserie pour un complet refroidissement.

Pour la finition

Les choux sont complètement refroidis, faire une entaille sur la longueur avec un couteau scie. Garnir avec la crème pralinée à l'aide de la poche à douille, douille petits fours. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.



Bon Appétit