

FLORAISSON

RECETTE IMAGINÉE PAR
LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA





Floraison

Notre challenge était de trouver un nouveau design pour l'incontournable Paris-Brest tout en gardant l'esprit de l'original !



Recette pour 35 petits gâteaux

SABLÉ BRETON

75 g de jaunes d'œufs
145 g de sucre
4 g de sel
225 g de farine T55
7 g de levure chimique
165 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire**
Elle & Vire® pommade

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Étaler à 3 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détailler des ronds de 5 cm.
Cuire à 150°C pendant 15 minutes sur Silpain®.

TOPPING AMANDE / SUCRE

325 g d'amandes
175 g de sucre casson

Hacher finement les amandes (tamiser pour enlever la poudre et les gros morceaux) et concasser légèrement le sucre casson puis mélanger ensemble.

PÂTE À CHOUX

250 g d'eau
250 g de lait
10 g de sel
15 g de sucre
200 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire**
Elle & Vire®
300 g de farine T45
500 g d'œufs

Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine et dessécher. Incorporer les œufs progressivement au batteur. Débarrasser et stocker 1 h au froid. Pocher (douille n°9) 7 pétales sur le sablé breton (en débordant légèrement du sablé) et une pointe au milieu (total 30 g). Recouvrir de topping amande/sucre.
Cuire à 160°C au four ventilé, ours fermé pendant 30 minutes.

CRÈME PÂTISSIÈRE

750 g de lait
160 g de jaunes d'œufs
140 g de sucre
40 g de farine
40 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

MERINGUE À FROID

175 g de glucose
105 g de blancs d'œufs

Chauffer les ingrédients à 40°C et foisonner au batteur avec un fouet.

CRÈME PARIS BREST

480 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire**
Elle & Vire®
480 g de praliné croustillant
1000 g de crème pâtissière
260 g de meringue à froid

Foisonner le beurre tempéré avec le praliné, ajouter la crème pâtissière lissée froide et incorporer la meringue à froid délicatement.

PRALINÉ DÉCOR

480 g de praliné croustillant
48 g de pâte de noisette
16 g d'huile de noisette

MONTAGE

Couper les fleurs de pâte à choux (en dessous de la moitié).
Dresser 50 g de crème à la poche avec une douille n°9. Insérer 10 g de praliné décor au milieu. Passer au froid quelques instants puis poser le dessus de la fleur en pâte à choux.
Faire une boule (10 g) de crème au-dessus, creuser avec une cuillère à pomme parisienne et insérer 5 g de praliné décor.
Poudrer les pointes des pétales avec du sucre glace.



Conseil

La rondelle de sablé permettra d'avoir un produit qui se tiendra parfaitement à la découpe.



@elleetvirepro #elleetvirepro