



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



PARIS-BREST ST-RÉMY®



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 3 Paris-Brest de 4 personnes et 10 individuels.

Composition : Pâte à choux, crémeux chocolat caramel **St-Rémy®**, crème légère praliné noisette, confit de yuzu, noisettes caramélisées

1. PÂTE À CHOUX

250 g de lait
250 g d'eau
10 g de sel
20 g de sucre semoule
220 g de beurre
280 g de farine type 55
290 g d'œufs
120 g de lait (facultatif)
Poids total : 1 440 g

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur. A l'aide de la feuille, ajouter progressivement les œufs et à la fin si nécessaire, le lait chaud.

A la poche à douille n° 10, dresser trois couronnes à l'intérieur d'un cercle beurré de ø 20 cm, une couronne de ø 18 cm puis une couronne de ø 15 cm et sur les deux, une couronne de ø 16 cm. Puis une couronne séparée de ø 15 cm pour mettre à l'intérieur du Paris-Brest, au moment de la garniture.

Avec le reste de la pâte à choux, dresser 10 couronnes de ø 7 cm pour les individuels.

Sur le dessus des Paris-Brest, disposer des amandes hachées et du sucre en grains. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 40 minutes environ. A la sortie du four, mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet.

Cette recette vous donne plus de produits que pour la recette, mais il est difficile de faire en plus petite quantité. Le reste de pâte à choux sera dressé en petits choux pour la décoration.

2. CRÉMEUX CHOCOLAT CAMEL ST-RÉMY®

165 g de lait entier
10 g de glucose
300 g de chocolat de couverture lactée caramel
110 g de pâte de noisette
300 g de crème fleurette
35 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 920 g

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le glucose, verser le tout sur le chocolat de couverture, la pâte de noisette et ajouter la crème fleurette froide et le **St-Rémy®**. Stocker le crémeux au réfrigérateur pour le montage des Paris-Brest.

Avant le pochage, monter légèrement au batteur à l'aide du fouet.

3. CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ NOISETTE

500 g de crème fleurette (1)
150 g de sucre semoule
100 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
230 g de praliné noisette
80 g de pâte de noisette
500 g de crème fleurette (2)
450 g de mascarpone
Poids total : 2010 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette (1) le sucre semoule et faire fondre la masse gélatine. Verser l'ensemble sur

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

le praliné noisette et la pâte de noisette. Mixer le tout. Ajouter la crème fleurette (2) et le mascarpone. Mixer correctement l'ensemble et placer le tout au réfrigérateur pendant 24 heures à 6°C.

Le lendemain, monter au batteur muni du fouet et dresser aussitôt.

4. NOISETTES CARAMÉLISÉES

150 g de noisettes du Piémont blanchies
90 g de sucre semoule
30 g d'eau
Poids total : 270 g

Cuire l'eau et le sucre semoule à 115°C. Verser les noisettes mélangées pour faire sabler puis caraméliser. Etaler au maximum sur une feuille Silpat afin de faire refroidir. Concasser grossièrement et réserver en boîte hermétique.

5. CONFIT DE YUZU

220 g de purée de yuzu
60 g de sucre semoule
2 g de pectine NH
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre et 12 g d'eau)
Poids total : 296 g

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et la pectine, puis verser le tout en pluie sur la purée de yuzu fondue froide. Porter à ébullition puis ajouter la masse gélatine.

Réserver dans un bassin inox pour la garniture.

6. MONTAGE ET FINITION

Couper les Paris-Brest en deux.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée n° 14, dresser la crème légère praliné noisette sur la base du Paris-Brest.

Disposer quelques noisettes caramélisées concassées.

Descendre un disque de pâte à choux.

Garnir de crémeux chocolat caramel St-Rémy®.

Avec une poche munie d'une petite douille, pocher quelques pointes de confit de yuzu.

Finir le dressage avec la crème légère praliné noisette sur tout le Paris-Brest.

Saupoudrer le dessus du Paris-Brest avec un sucre neige décor, puis le disposer au-dessus avec le reste du crémeux, quelques noisettes en décors et pointes de confit de yuzu.



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY®
DISTILLATION FRANÇAISE 1863-1948

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père MAGLOIRE®