

## PARIS-BREST CHOCOLAT-PISTACHE

Pour 12 pièces de 8 cm de Ø environ.



### 1. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1 L D'EAU)**

- 1 L d'eau
- 12 g de sucre
- 15 g de sel
- 400 g de beurre
- 600 g de farine
- 800 à 1000 g d'oeufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 600 g de pâte à choux puis dresser des anneaux de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

### 2. **CRÈME PÂTISSÈRE AU CHOCOLAT (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)**

- 1 L de lait entier
- 80 à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel de votre choix
- 100 g d'oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat de couverture noire haché

OU

400 g de Crème Pâtissière à Froid ancel

50 g de poudre de cacao

1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle en incorporant le chocolat haché après cuisson. Lisser après refroidissement.

Battre la préparation pour crème pâtissière, le cacao et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

### 3. **MOUSSE BAVAROISE PISTACHE**

80 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel

120 g d'eau

60 g de Pâte Aromatique Pistache cresco

400 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau. Ajouter la pâte de pistache, fouetter vivement puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

### 4. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les pièces de pâte à choux en deux puis garnir chaque fond de 30 g de crème pâtissière au chocolat. Dresser ensuite 50 g de mousse bavaroise pistache à la poche à douille cannelée. Déposer les parties supérieures de pâte à choux sur la mousse bavaroise. Napper délicatement avec le dessus au pinceau avec du Nappage Miroir Neutre ancel puis saupoudrer de pistaches hachées.