

PARIS-BREST

1

Origine & Création

Le Paris-Brest est une Pâtisserie d'origine française, en forme de couronne, composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, garnie d'amandes effilées.

C'est un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand, inspiré par la course cycliste entre Paris-Brest-Paris créée en 1891, qui est à l'origine du gâteau en 1910.

La forme du Paris-Brest est d'ailleurs censée représenter une roue de bicyclette en référence à la course cycliste. Quelques pâtissiers perpétuent d'ailleurs la tradition des grands Paris-Brest comportant, comme à l'origine, des rayons en pâte à pain. Vendus à la coupe, ils peuvent atteindre des dimensions de 30 à 50 centimètres de diamètre.

Ces portions ont également inspiré la création tardive de Paris-Brest de forme rectangulaire.

2

Les + de Popotte

Pour la pâte à choux :

- Le beurre doit être coupé en petits morceaux, car il doit être fondu avant les premiers bouillons. Car sinon, un déséquilibre en humidité va se créer, et la texture de la pâte ne sera pas bonne.

- La pâte doit refroidir un minimum avant d'incorporer les œufs, car sinon ils vont coaguler sous l'effet de la chaleur.

- Pour un pochage régulier, comptez entre chaque début et chaque fin de pochage : 1,2,3

Pour la crème mousseline :

Il est important que tout les éléments composant la crème soient à la même température pour une texture lisse et homogène.