

Paris-Brest, crème à l'orange



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Chou Paris-Brest pur beurre 13,2 g JEAN DUCOURTIEUX	0043780
250 g	Crème anglaise parfum vanille en boîte 1,3 kg ALSA	0043574
200 g	Crème pâtissière à froid premium en boîte 5 kg ANCEL	0024946
100 g	Ecorce d'orange confite en boîte 1 kg APTUNION	0003965
200 g	Praliné noisette-amande en seau 1 kg CACAO	0024016

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la crème anglaise et la réserver au réfrigérateur avec les écorces d'orange.
- 2 Réaliser la crème pâtissière à froid au batteur mélangeur et additionner le praliné.
- 3 Couper en deux, dans l'épaisseur les choux et garnir avec la crème praliné.
- 4 Dresser le Paris-Brest avec la sauce.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Jurançon blanc moelleux AOC 2012 en bouteille 75 cl CLOS MIRABEL