

Paris-Pékin



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Chou Paris-Brest pur beurre 13,2 g JEAN DUCOURTIEUX	0043780
0.15	Crème pâtissière à froid pur beurre en sac 2,5 kg COMPLET	0022073
0.2	Crème Volumex en seau 4 kg COMPLET	0043849
0.25	Lait entier	~
0.25	Eau	~
0.05	Jus de citron yuzu en bouteille 300 ml SENS GOURMET	0282491
PM	Ecorce de yuzu confite en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0270841
PM	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563

Étapes de préparation

- 1 La veille, placer les choux Paris-Brest en chambre froide, sous un linge humide (non détrempe).
- 2 Dans le bol du batteur, verser le lait entier et l'eau. Y ajouter les préparations pour crème pâtissière et Volumex. Faire un pré-mélange à la main et mettre en route à petite vitesse. Augmenter la vitesse du batteur au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une crème diplomate onctueuse et ferme à la fois. Verser petit à petit le jus de yuzu en continuant de fouetter la crème. Débarrasser en poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.
- 3 Ouvrir les choux Paris-Brest en deux dans l'épaisseur. Les garnir généreusement de la crème au yuzu et repositionner le chapeau.

- 4 Décorer les choux avec une pointe de crème et des morceaux d'écorce confite de citron yuzu. Saupoudrer d'un peu de sucre glace.
- 5 Servir bien frais.