

Les P'tites Barres Glacées « Façon Paris-Brest »
Recette pour environ 60 P'tites Barres Glacées



1. **PÂTE À CHOUX**

500 g d'eau
25 g de sucre
10 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter les œufs petit à petit.

Dresser les choux d'1,5 cm de diamètre sur une plaque légèrement graissée. Dorer à l'œuf battu puis saupoudrer les choux de Sucre Carrare ancel. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

2. **BASE NEUTRE**

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre

2 000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
40 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3. **GLACE À LA NOISETTE**

200 g de pâte aromatique Noisette cresco

Aromatisation de la base neutre cresco ou de votre recette de base.

Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.

4. **MISE EN ŒUVRE ET FINITION**

Couper les choux en deux puis placer 3 fonds par moules. Sangler la glace et garnir immédiatement les choux déposés dans les moules. Positionner le dessus des choux. A l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser de la glace noisette entre les choux. Placer les couvercles puis stocker au congélateur.