

Paris-Brest med pistacie

Ingrédients

- 65g vand
- 85g frisk hel mælk
- 2g salt
- 2g sukker
- 60g smør
- 80g mel
- 125g hele æg
- 100g hel fløde
- 50g sukker
- 2 æg
- 1 æggeblomme
- 30g maizena
- 2g gelatine
- 45g pistaciepuré
- 55g [pistaciepraliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. En paris-brest ja, men med pistacie for at ændre lidt!
2. Jeg må indrømme, at jeg elsker den klassiske version med hasselnøddepraliné, men denne lettere version med diplomatiske fløde med pistacie & pistaciepraliné har helt overbevist mig. En perfekt opskrift til alle sæsoner og lejligheder, som vil glæde alle pistacieelskere!
3. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood (med krogen) til at lave chouxdejen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking + 20% rabat på andre tilbehør / kommercielt samarbejde.
4. Jeg har brugt den perforerede plade & de sprøjteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 % i rabat ved første ordre / kommercielt samarbejde.
5. Sprøjte tip til småkager 14mm Ingredienser :Jeg har brugt pistaciepuré & hele pistacienødder Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1 time + 35 minutters bagetidTil 8 personer / en krans med en diameter på ca.
7. 26-28cm : Chouxdejen : Hvis nødvendigt, henviser jeg til denne detaljerede artikel om chouxdejen med alle detaljer om fremstilling og bagning.
8. Bring vandet, mælken, saltet, sukkeret og smørret i kog.
9. Tag det af varmen, tilsæt mel i én gang.
10. Sæt det tilbage på varmen og tør dejen af ved lav varme med en spatel i et par minutter, indtil der dannes en fin film i bunden af gryden.
11. Læg dejen i skålen på robotten udstyret med en flad pisker (eller i hånden med en spatel) og bland ved lav hastighed for at få dampen ud af dejen og lade den køle af, før du gradvist tilsætter de let piskede æg ved medium hastighed.
12. Vent, indtil dejen er homogen, før du tilsætter mere.
13. Stop med at blande, når dejen har et satinagtigt udseende: en linje trukket med fingeren i dejen skal lukke sig.
14. Derefter lægges chouxdejen i en sprøjtepose med en sprøjte tip til småkager 14 eller 16mm, og sprøjt en krans på ca.
15. 22 til 24cm i diameter.

16. Hvis nødvendigt, kan du lægge din krans i fryseren på dette tidspunkt, så du kan bage den, når du ønsker det, straks efter at have taget den ud af fryseren.
17. Med resten af chouxdejen kan du sprøjte choux i den ønskede størrelse og fryse dem, de vil være klar til at blive bagt til en anden opskrift (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
18. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 30 til 35 minutters bagetid, kransen skal være hævet og godt gylden ved udtagning fra ovnen.
19. Lad den køle helt af.
20. Den diplomatisk fløde med pistacie : Den patisseriesfløde : hel mælk hel fløde sukker 2 æg 1 æggeblomme maizena gelatine pistaciepuré pistaciepraliné Læg gelatinen i blød i koldt vand (ange vægten af gelatinen, hvis du bruger gelatinepulver, ellers i en stor skål med koldt vand, hvis det er plader).
21. Varm mælken og fløden op.
22. Pisk æggene, æggeblommen med sukkeret, og tilsæt derefter maizena og pisk igen.
23. Hæld den varme væske over og bland, hæld derefter det hele tilbage i gryden.
24. Lad det tykne ved medium varme under konstant piskning.
25. Tag det af varmen, tilsæt den rehydrerede gelatine (og drænet, hvis det er plader).
26. Tilsæt derefter pistaciepraliné og pistaciepuré.
27. Dæk pistaciefløden med plastfolie og lad den køle helt af i køleskabet.
28. Den diplomatisk fløde : hel fløde med 35% fedt Når den patisseriesfløde er kold, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum.
29. Inkorporer den forsigtigt i den patisseriesfløde, og hæld derefter den opnåede diplomatisk fløde i en sprøjtepose med en sprøjte tip til småkager og gå videre til samlingen.
30. Monteringen : Lidt pistaciepraliné Nogle hele pistacienødder Skær toppen af chouxkransen.
31. Sprøjt den diplomatisk fløde.
32. Hvis du ønsker det, kan du tilføje lidt pistaciepraliné og/eller nogle hakkede pistacienødder i midten af fløden.
33. Luk med toppen af chouxkransen, og tilsæt lidt praliné og nogle pistacienødder, før du nyder!