

Pistazien-Paris-Brest

Ingrédients

- 65g Wasser
- 85g frische Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Zucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 100g flüssige Sahne
- 50g Zucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 2g Gelatine
- 45g Pistazienpaste
- 55g [Pistazienpraliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Ein Paris-Brest ja, aber mit Pistazie, um ein wenig Abwechslung zu bringen!
2. Ich muss zugeben, dass ich die klassische Version mit Haselnusspraliné liebe, aber diese leichtere Version auf Basis von diplomatischer Creme mit Pistazie & Pistazienpraliné hat mich total überzeugt. Ein perfektes Rezept für alle Jahreszeiten und Anlässe, das alle Pistazienliebhaber begeistern wird!
3. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood (mit dem Knethaken) verwendet, um den Brandteig herzustellen: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking + 20% Rabatt auf weiteres Zubehör / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Ich habe das perforierte Blech & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 % Rabatt bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit.
5. Spritzbeutel für Petit Fours 14mm Zutaten :Ich habe die Pistazienpaste & die ganzen Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Zubereitungszeit : 1 Stunde + 35 Minuten BackzeitFür 8 Personen / eine Krone mit einem Durchmesser von etwa 26-28cm : Der Brandteig : Falls nötig, verweise ich auf diesen detaillierten Artikel über Brandteig mit allen Details zur Herstellung und Backzeit.
7. Kochen.
8. Vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal hinzufügen.
9. Wieder auf den Herd stellen und den Teig bei schwacher Hitze mit einem Spatel einige Minuten trocknen lassen, bis sich eine feine Schicht am Boden des Topfes bildet.
10. Geben Sie den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Flachrührer (oder alternativ von Hand mit einem Spatel) und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit, um den Dampf aus dem Teig zu lassen und ihn abzukühlen, bevor Sie die leicht geschlagenen Eier nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit hinzufügen.
11. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie mehr hinzufügen.
12. Hören Sie auf zu mischen, wenn der Teig ein glänzendes Aussehen hat: die Spur einer mit dem Finger in den Teig gezogenen Linie sollte sich schließen.
13. Dann geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Spritztülle von 14 oder 16mm und spritzen Sie eine Krone von etwa 22 bis 24cm Durchmesser.

14. Falls nötig, können Sie Ihre Krone an dieser Stelle ins Gefrierfach legen, Sie können sie sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierfach backen.
15. Mit dem restlichen Brandteig können Sie Choux in der gewünschten Größe spritzen und einfrieren, sie sind bereit, für ein anderes Rezept (Choux, Profiteroles, Saint-Honoré, Religieuses...) gebacken zu werden.
16. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30 bis 35 Minuten, die Krone sollte aufgegangen und gut gebräunt sein, wenn sie aus dem Ofen kommt.
17. Lassen Sie sie vollständig abkühlen.
18. Die diplomatische Creme mit Pistazie : Die Puddingcreme : Vollmilch flüssige Sahne Zucker 2 Eier 1 Eigelb Maisstärke Gelatine Pistazienpaste Pistazienpraliné Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser quellen (6-mal das Gewicht der Gelatine, wenn Sie Pulvergelatine verwenden, andernfalls in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser, wenn es sich um Blätter handelt).
19. Erwärmen Sie die Milch und die Sahne.
20. Schlagen Sie die Eier, das Eigelb mit dem Zucker, fügen Sie dann die Maisstärke hinzu und schlagen Sie erneut.
21. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber und rühren Sie um, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
22. Lassen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
23. Vom Herd nehmen, die rehydrierte (und ausgedrückte, falls es sich um Blätter handelt) Gelatine hinzufügen.
24. Fügen Sie dann das Pistazienpraliné und die Pistazienpaste hinzu.
25. Decken Sie die Pistaziencreme direkt ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
26. Die diplomatische Creme : flüssige Sahne mit 35% Fett Wenn die Puddingcreme kalt ist, schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu fest auf.
27. Integrieren Sie sie vorsichtig in die Puddingcreme, und geben Sie die so erhaltene diplomatische Creme in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Spritztülle und fahren Sie mit dem Zusammenbauen fort.
28. Der Zusammenbau : Ein wenig Pistazienpraliné Einige ganze Pistazien Schneiden Sie die Oberseite der Brandteigkrone ab.
29. Spritzen Sie die diplomatische Creme.
30. Wenn Sie möchten, können Sie etwas Pistazienpraliné und/oder einige gehackte Pistazien in die Creme geben.
31. Schließen Sie mit der Oberseite der Brandteigkrone ab und fügen Sie etwas Praliné und einige Pistazien hinzu, bevor Sie genießen!