

Paris-Brest mit Weihnachts-Haselnuss.

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 50g Ei
- 160g T55 Mehl
- 30g Maisstärke
- 30g Kakaopulver
- 40g Butter
- 50g brauner Zucker
- 10g Kakao
- 40g Mehl
- 125g Wasser
- 125g Milch
- 4g Salz
- 4g Zucker
- 5g Honig
- 100g Butter
- 150g T55 Mehl
- 250g Eier
- 80g ganze Eier
- 150g Milch
- 150g Sahne
- 25g Zucker
- 28g Maisstärke
- 150g Praliné
- 25g Milch
- 20g Eigelb
- 20g Zucker
- 30g Wasser
- 90g Zucker
- 45g Eiweiß
- 125g weiche Butter
- 75g Italienisches Baiser

Préparation

1. Und da ist er, das letzte neue Feiertagsrezept von 2020 auf meinem Blog!
2. Ein festlicher Paris-Brest, dekoriert wie für einen besonderen Anlass, um ihn mit der Familie zu teilen.
3. Keine Neuigkeit bei der Creme, ich habe mein Lieblingsrezept für Paris-Brest-Creme mit 100% Haselnuss-Praliné wiederverwendet.
4. Jedoch, eine kleine Neuheit, ich habe meine Windbeutel auf einem Kakao-Haselnuss-Mürbeteig platziert, sodass, wenn die kleinen Windbeutel verschlungen sind, Sie noch Stücke des Mürbeteigs haben, um sie mit dem Kaffee zu genießen!
5. Für das Aussehen verschiedene Größen von Windbeuteln, einige mit Kakaostreuseln, andere mit einer Schicht Azelia-Milkschokolade (die Milkschokolade mit Haselnuss von Valrhona, die ich liebe), und natürlich beim Aufschneiden ein Herz aus reinem Praliné für noch mehr Genuss!
6. Ein hübscher Abschluss für die Reihe der Feiertagsrezepte, finden Sie nicht?
7. Fotos aufgenommen in der "Souffle d'or" Kollektion von Haviland.

8. Sie sie ein.
9. Wenn Sie keine Zeit oder keine Halbkugelformen haben, können Sie das Praliné auch direkt in die Mitte der Creme spritzen, wenn Sie die Windbeutel zusammenbauen.
10. Haselnusspulver.
11. Fügen Sie das Ei hinzu, emulgieren Sie die Mischung, und fügen Sie dann Mehl, Maisstärke und Kakao hinzu.
12. Mischen Sie schnell, um einen homogenen Teig zu erhalten, aber nicht zu lange, um zu vermeiden, dass der Teig beim Backen schrumpft.
13. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und legen Sie sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
14. Rollen Sie ihn anschließend auf 3 mm Dicke aus und kühlen Sie ihn bis zum Schneiden vor dem Backen.
15. Mehl hinzu.
16. Rollen Sie es dünn zwischen zwei Blättern Backpapier und frieren Sie es ein.
17. Topf.
18. Bringen Sie die Mischung zum Kochen.
19. Vom Feuer nehmen, das Mehl hinzufügen, gut umrühren, um Klumpen zu vermeiden, dann auf mittlerer Hitze zurückstellen.
20. Rühren Sie ständig, um den Teig zu trocknen, bis eine dünne Schicht den Boden der Pfanne bedeckt und sich der Teig von den Wänden der Pfanne löst.
21. Füllen Sie den Teig in die Schüssel des Mixers mit dem Flachrührer und schlagen Sie auf mittlerer Stufe, um den Dampf entweichen zu lassen.
22. Fügen Sie dann nach und nach die Eier hinzu, bis ein glatter und seidiger Brandteig entsteht.
23. Füllen Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie Windbeutel in verschiedenen Größen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech.
24. Schneiden Sie Kreise aus dem Streusel aus, die der Größe der Windbeutel entsprechen, und legen Sie sie auf etwa die Hälfte der Windbeutel.
25. Bestreuen Sie die Windbeutel ohne Streusel mit Puderzucker oder einer Mischung aus Puderzucker/Kakaobutterpulver, damit sie beim Backen glatt bleiben, und backen Sie sie bei 180°C für etwa 40 Minuten.
26. Kakao-Haselnuss-Mürbeteig: Wenn die Windbeutel gebacken sind, legen Sie sie auf den vorgerollten Mürbeteig, entsprechend der gewünschten Form Ihres Paris-Brest (denken Sie daran, die Windbeutel etwas auseinander zu legen, sie werden voluminöser sein, wenn sie gefüllt sind).
27. Schneiden Sie den Teig mit einem glatten Messer aus und backen Sie ihn bei 170°C für etwa 20 bis 25 Minuten.
28. Kochen.
29. Schlagen Sie die Eier mit Zucker und Maisstärke, dann gießen Sie die warme Milch über die Mischung beim Schlagen.
30. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei niedriger Hitze andicken, ständig rührend.
31. Wenn die Creme fertig ist, nehmen Sie sie vom Herd und rühren Sie das Praliné ein.
32. Entfernen Sie die Creme in eine Schale, decken Sie diese mit Frischhaltefolie direkt auf der Creme ab und stellen Sie sie in den Kühlschrank (oder ins Gefrierfach, wenn es schnell gehen muss, aber achten Sie darauf, dass sie nicht gefriert).
33. Topf.

34. Kochen Sie langsam, unter ständigem Rühren, bis Sie 83°C erreichen (wenn Sie kein Thermometer haben, können Sie die Konsistenz überprüfen, indem Sie einen Löffel in die Creme tauchen und mit dem Finger eine Linie darauf ziehen).
35. Wenn die Linie erhalten bleibt, ist die Creme fertig), dann gießen Sie sie sofort in ein anderes Gefäß, um das Kochen zu stoppen.
36. Lassen Sie die Creme abkühlen.
37. Sirup zu machen.
38. Wenn der Sirup 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß aufzuschlagen.
39. Wenn er 118°C erreicht, gießen Sie ihn über das Eiweiß, während Sie mit hoher Geschwindigkeit schlagen.
40. Schlagen Sie weiter, bis Sie ein abgekühltes, festes und glänzendes Baiser haben.
41. Schneebesen.
42. Wenn die Butter weich ist, gießen Sie nach und nach die abgekühlte englische Creme darüber und schlagen Sie weiter, bis die Mischung aufgeht und heller wird.
43. Sie vorsichtig.
44. Schlagen Sie dann leicht die Vanillecreme, um sie glatt zu machen, und fügen Sie nach und nach die vorherige Mischung hinzu.
45. Schlagen Sie die Creme erneut, damit sie schaumig und luftig wird.
46. Legen Sie die Creme in einen Spritzbeutel mit einer glatten oder gezahnten Tülle, je nach Vorliebe.
47. Kühlen Sie den Beutel einige Minuten, damit die Creme leichter zu spritzen ist.
48. Schokoladendekor: Wenn Sie die Windbeutel ohne Streusel so dekorieren möchten wie ich, sind hier die Zutaten und die Anleitung: Zutaten: Kakaobutter Kupfer- oder Goldfärbemittel Milkschokolade Schmelzen Sie die Kakaobutter und mischen Sie sie mit der Farbe.
49. Zeichnen Sie kleine Kreise auf ein Blatt Gitarrenpapier.
50. Wenn die Kakaobutter kristallisiert ist, schneiden Sie die Deckel der Windbeutel ohne Streusel ab.
51. Schmelzen Sie die Milkschokolade sehr sanft im Wasserbad, ohne jemals 35°C zu überschreiten, sonst muss sie temperiert werden.
52. Gießen Sie die Schokolade auf das Gitarrenpapier, verteilen Sie sie dünn und kleben Sie schnell die Deckel der Windbeutel darauf.
53. Lassen Sie sie kristallisieren und lösen Sie sie dann vom Gitarrenpapier.
54. Dann beginnen Sie mit der Montage!
55. Montage: Schneiden Sie die Deckel der Windbeutel ab.
56. Spritzen Sie etwas Creme auf den Boden der Windbeutel und drücken Sie die gefrorenen Praliné-Einsätze entsprechend der Größe der Windbeutel hinein.
57. Decken Sie mit Creme ab, legen Sie dann den Deckel der Windbeutel darauf.
58. Legen Sie die Windbeutel auf den Mürbeteig, und jetzt genießen Sie es und lassen Sie es sich schmecken!