

Paris-Brest (Mousseline-Creme mit Haselnusspraliné)

Ingrédients

- 40g weiche Butter
- 50g Rohrzucker
- 40g Mehl
- 10g ungesüßtes Kakaopulver
- 65g Wasser
- 85g frische Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Kristallzucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 250g Milch
- 55g Kristallzucker
- 50g Eigelb
- 25g Maisstärke
- 25g Butter
- 150g Haselnusspraliné
- 125g weiche Butter

Préparation

1. Ein absoluter Klassiker der Desserts, aber dennoch einer der besten, vor allem in der 100% Haselnuss-Version (mein Favorit!)
2.).
3. Ran an die Spritzbeutel Zutaten: Ich habe das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partner).
4. Zutaten zusammen.
5. Rollen Sie den Teig dünn zwischen zwei Blättern Backpapier aus, dann legen Sie die Kakaocrème in den Gefrierschrank.
6. Backofen auf 180° vor.
7. Bringen Sie Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter zum Kochen.
8. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und fügen Sie das gesiebte Mehl auf einmal hinzu.
9. Stellen Sie es zurück auf den Herd und trocknen Sie den Teig bei schwacher Hitze mit einem Spatel für ein paar Minuten, bis sich ein dünner Film am Boden des Topfes bildet.
10. Geben Sie den Teigklumpen in eine Schüssel (oder in die Schüssel des Mixers) und rühren Sie ein wenig, um ihn etwas abzukühlen, bevor Sie nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit die leicht verquirlten Eier hinzufügen.
11. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie jedes Mal mehr hinzufügen.
12. Hören Sie auf zu rühren, wenn der Teig glänzend aussieht: Eine mit dem Finger gezogene Linie im Teig sollte sich schließen.
13. Spritzen Sie einen Brandteigring von etwa 12 bis 15 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
14. Wenn Sie noch Brandteig übrig haben, können Sie Windbeutel machen oder ihn einfrieren.
15. Backen: Schneiden Sie einen Kakaocrème-Ring von der Größe des Brandteigrings und legen Sie ihn dann auf den Teig.

16. Backen Sie bei 180°C für etwa 30 Minuten, dann abkühlen lassen.
17. Maisstärkepulver.
18. Gleichzeitig die Milch zum Kochen bringen.
19. Gießen Sie die Hälfte der Milch über die Eier, während Sie schlagen, und geben Sie dann alles zurück in den Topf.
20. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Creme dick wird, dann die Butter und das Praliné hinzufügen.
21. Decken Sie die Praliné-Creme ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
22. Sie sie leicht auf, um sie zu lockern.
23. Dann fügen Sie die weiche Butter bei sehr niedriger Geschwindigkeit hinzu.
24. Wenn die Butter vollständig eingearbeitet ist, erhöhen Sie die Geschwindigkeit des Schneebesens und schlagen Sie mehrere Minuten lang, bis die Creme weißer und luftiger wird.
25. Geben Sie die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Düse Ihrer Wahl (ich bevorzuge eine glatte kleine Düse) und beginnen Sie sofort mit dem Zusammenbau.
26. Schneiden Sie den Brandteigring in der Höhe durch.
27. Verteilen Sie Praliné auf dem Boden.
28. Spritzen Sie die Creme nach und nach und fügen Sie in der Mitte erneut Praliné hinzu.
29. Fertig mit dem Aufspritzen der Creme, dann den "Deckel" des Brandteigs hinzufügen, mit Praliné, Haselnüssen und Puderzucker dekorieren und genießen!