

Parizo-Brest kun pistako

Ingrédients

- 65g da akvo
- 85g da fre a lakto
- 2g da salo
- 2g da sukero
- 60g da butero
- 80g da faruno
- 125g da tute ovaj
- 100g da tuta likva krem'
- 50g da sukero
- 2 ovojn
- 1 ovumgelo
- 30g da maizena
- 2g da gelatino
- 45g da pistacia pureo
- 55g da [pistacia praliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Un pariz-brest jes, sed kun pistacio por an i iomete!
2. Mi devas konfesi, ke mi amas la klasikajn version kun hazelnut praliné, sed i tiu pli malpeza versio bazita sur diplomata krem' kun pistacio & pistacia praliné tute konvinkis min. Perfekta recepto en iuj sezonoj kaj iuj okazoj, kiu oĝigos iujn amantojn de pistacioj!
3. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood (kun la kruko) por fari la uajn paston: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora oĝ donacitaj por la a eto de unu kuirilo + 20% rabato sur aliaj akcesora oĝ / komerca kunlaboro.
4. Mi uzis la perforitan platon & la pocketoj Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la unua mendo / komerca kunlaboro.
5. Peta forko 14mm Ingrediencoj :Mi uzis la pistacia pureon & la tute pistacioj Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
6. Preparotempo : 1 horo + 35 minutoj da bakadoPor 8 personoj / unu krono de 26-28cm en diametro irka : La uaj pasto : Se necese, mi sendas vin al i tiu detala artikolo pri la uaj pasto kun iuj detaloj de realigo kaj bakado.
7. Portu al ebri o la akvon, la lakton, la salon, la sukeron kaj la buteron.
8. For de la fajro, aldonu unu fojon la siftitan farunon.
9. Reiru al la fajro kaj sekigu la paston je malalta varmeco per spatulo dum kelkaj minutoj is formi as maldika filmo e la fundo de la kaserolo.
10. Metu la paston en la bolon de la roboto kun la folio (a se ne, mane kun spatulo) kaj miksu je malalta rapido por eligi la vaporon el la pasto kaj malvarmigi in anta ol enigi la iomete batitajn ovojn unu post la alia je meza rapido.
11. Atendu, ke la pasto estu homogene anta iu aldono.
12. esu miksi kiam la pasto havas satinan aspekton: la fendo de linio tirita per la fingro en la pasto devas fermi i.
13. Poste, metu la uajn paston en po on kun peta forko 14 a 16mm, kaj po u kronon de irka 22 is 24cm en diametro.

14. Se necese, vi povas meti vian kronon en la frostujo en tiu momento, vi povos enmeti ĝin kiam vi volas tuj post la eliro de la frostujo.
15. Kun la resto de la uaj pasto, vi povas po ĝi uojn de la dezirata grandeco kaj frostigi ilin, ili estos pretaj por esti enmetitaj por alia recepto (uoj, profiteroloj, saint-honoré, religiaj...).
16. Enmetu en la anta varmigita forno je 180°C dum 30 is 35 minutoj da bakado, la krono devas esti inflata kaj bone orumita ĉe la eliro de la forno.
17. Lasu tute malvarmeti ĝin.
18. La diplomata krem' kun pistacio : La krem' patissière : da tuta lakto da tuta likva krem' da sukero 2 ovojn 1 ovumgelo da maizena da gelatino da pistacia pureo da pistacia praliné Faru rehidratigi la gelatino en malvarma akvo (6 fojojn la pezo de la gelatino se vi uzas pulvorizitan gelatino, alie en granda bovlo da malvarma akvo se temas pri folioj).
19. Faru varmigi la lakton kaj la kremon.
20. Batetu la ovojn, la ovumgelon kun la sukero, poste aldonu la maizena kaj batetu denove.
21. Versu la varman likva on sur ĝin miksanter, poste reiru la tuton en la kaserolon.
22. Faru densi ĝin je meza varmecoj batante sen ese.
23. For de la fajro, aldonu la rehidratigitan gelatino (kaj elpremitan se temas pri folioj).
24. Poste enigu la pistacia praliné kaj la pistacia pureo.
25. Filmu la pistacia krem' ĉe la kontakto kaj lasu ĝin tute malvarmeti ĝin en la fridujo.
26. La diplomata krem' : da tuta likva krem' je 35% graso Kiam la krem' patissière estas malvarma, montu la likvan krem' en chantilly ne tro firma.
27. Inkorporu ĝin delikate en la krem' patissière, poste versu la diplomatan krem' tiel akiritan en po on kun peta forko kaj pasu al la muntado.
28. La muntado : Iom da pistacia praliné Kelka tuta pistacioj Tran u la supron de la uaj pasto krono.
29. Po u la diplomatan krem'.
30. Se vi volas, vi povas aldoni iom da pistacia praliné kaj/a kelkajn hakitajn pistaciojn en la koro de la krem'.
31. Rekovru kun la supron de la uaj pasto krono, poste aldonu iom da praliné kaj kelkajn pistaciojn anta ol ĝi ui!