

Paris-Brest de pistacho

Ingrédients

- 65g de agua
- 85g de leche entera fresca
- 2g de sal
- 2g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevos enteros
- 100g de crema líquida entera
- 50g de azúcar
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 30g de maicena
- 2g de gelatina
- 45g de puré de pistacho
- 55g de [praliné de pistacho](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. ¡Un paris-brest sí, pero de pistacho para cambiar un poco!
2. Debo admitir que me encanta la versión clásica con praliné de avellana, pero esta versión más ligera a base de crema diplomática de pistacho & praliné de pistacho me ha convencido totalmente ¡Una receta perfecta en todas las estaciones y para todas las ocasiones, que deleitará a todos los amantes de los pistachos!
3. Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood (con el gancho) para hacer la masa choux: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking + 20% de descuento en los otros accesorios / colaboración comercial.
4. He utilizado la plaque perforada & las mangas pasteleras Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 gratis en el primer pedido / colaboración comercial.
5. Manga pastelera pequeño 14mm Ingredientes: He utilizado puré de pistacho & pistachos enteros Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1 hora + 35 minutos de cocción Para 8 personas / una corona de 26-28cm de diámetro aproximadamente: La masa choux: Si es necesario, les remito a este artículo detallado sobre la masa choux con todos los detalles de realización y cocción.
7. Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
8. Fuera del fuego, añadir de una sola vez la harina tamizada.
9. Volver a poner al fuego y secar la masa a fuego lento con una espátula durante unos minutos hasta que se forme una fina película en el fondo de la cacerola.
10. Poner la masa en el bol del robot equipado con la pala (o a mano con una espátula) y mezclar a baja velocidad para hacer salir el vapor de la masa y enfriarla antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.
11. Esperar a que la masa esté homogénea antes de cada adición.
12. Dejar de mezclar cuando la masa tenga un aspecto satinado: la línea de un dedo trazada en la masa debe cerrarse.
13. Luego, poner la masa choux en una manga pastelera equipada con una boquilla de pequeño tamaño de 14 o 16mm, y formar una corona de aproximadamente 22 a 24cm de diámetro.

14. Si es necesario, puede poner su corona en el congelador en este momento, podrá hornearla cuando desee inmediatamente al salir del congelador.
15. Con el resto de la masa choux, puede formar pequeños choux del tamaño deseado y congelarlos, estarán listos para ser horneados para otra receta (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
16. Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 35 minutos, la corona debe estar inflada y bien dorada al salir del horno.
17. Dejar enfriar completamente.
18. La crema diplomática de pistacho: La crema pastelera: de leche entera de crema líquida entera de azúcar 2 huevos 1 yema de huevo de maicena de gelatina de puré de pistacho de praliné de pistacho Hacer rehidratar la gelatina en agua fría (6 veces el peso de la gelatina si utiliza gelatina en polvo, de lo contrario en un gran bol de agua fría si se trata de hojas).
19. Calentar la leche y la crema.
20. Batir los huevos, la yema de huevo con el azúcar, luego añadir la maicena y batir de nuevo.
21. Verter el líquido caliente sobre la mezcla mientras se mezcla, luego volver a verter todo en la cacerola.
22. Hacer espesar a fuego medio batiendo sin parar.
23. Fuera del fuego, añadir la gelatina rehidratada (y escurrida si se trata de hojas).
24. Incorporar luego el praliné de pistacho y el puré de pistacho.
25. Cubrir la crema de pistacho con film transparente y dejar enfriar completamente en el refrigerador.
26. La crema diplomática: de crema líquida entera al 35% de materia grasa Cuando la crema pastelera esté fría, monta la crema líquida en chantilly no demasiado firme.
27. Incorpórala delicadamente a la crema pastelera, luego vierte la crema diplomática así obtenida en una manga pastelera equipada con una boquilla de pequeño tamaño y procede al montaje.
28. El montaje: Un poco de praliné de pistacho Algunos pistachos enteros Corta la parte superior de la corona de masa choux.
29. Rellena con la crema diplomática.
30. Si lo deseas, puedes añadir un poco de praliné de pistacho y/o algunos pistachos picados en el corazón de la crema.
31. Cierra con la parte superior de la corona de masa choux, luego añade un poco de praliné y algunos pistachos antes de disfrutar.