

Paris-Brest de avellana navideño

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellanas
- 50g de huevo
- 160g de harina T55
- 30g de maicena
- 30g de cacao en polvo
- 40g de mantequilla sin sal
- 50g de azúcar moreno
- 10g de cacao
- 40g de harina
- 125g de agua
- 125g de leche
- 4g de sal
- 4g de azúcar
- 5g de miel
- 100g de mantequilla
- 150g de harina T55
- 250g de huevos
- 80g de huevos enteros
- 150g de leche
- 150g de crema líquida
- 25g de azúcar
- 28g de maicena
- 150g de praliné
- 25g de leche
- 20g de yemas de huevo
- 20g de azúcar
- 30g de agua
- 90g de azúcar
- 45g de claras de huevo
- 125g de mantequilla pomada
- 75g de merengue italiano

Préparation

1. Y aquí está, ¡la última nueva receta de comidas festivas de 2020 en mi blog!
2. Un paris-brest festivo, con una decoración de lujo, para compartir en familia.
3. No hay novedades para la crema, he retomado mi receta favorita de crema para paris-brest, con praliné 100% avellana.
4. Sin embargo, una pequeña novedad, he colocado mis choux sobre un sablé de cacao-avellana, así que una vez devorados los pequeños choux, ¡tendrás trozos de sablé para disfrutar con el café!
5. Para el aspecto visual, choux de diferentes tamaños, algunos con un craquelín de cacao, otros con una capa de chocolate con leche Azelia (el chocolate con leche de avellana de Valrhona que me encanta), y por supuesto, al cortar un corazón de praliné puro para aún más indulgencia.
6. ¡Una bonita manera de terminar el baile de las recetas festivas, ¿no creen?
7. Fotos tomadas en la colección Souffle d'or de Haviland.
8. Vierte el praliné de avellana en medias esferas de diferentes tamaños (dependiendo de los tamaños de tus

futuros choux) y congela.

9. Si no tienes tiempo, o no tienes un molde de media esfera, también puedes poner directamente el praliné en el centro de la crema en el momento del montaje.
10. Crear la mantequilla con el azúcar glas, la sal y el polvo de avellana.
11. Agrega el huevo, emulsiona la mezcla, luego añade la harina, la maicena y el cacao.
12. Mezcla rápidamente para obtener una masa homogénea, pero no demasiado tiempo para evitar que la masa se retraiga durante la cocción.
13. Forma una bola, envuélvela y ponla en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
14. Luego, extiéndela a 3mm de grosor y ponla de nuevo en el refrigerador hasta el momento de cortarla antes de hornear.
15. Mezcla la mantequilla sin sal con el azúcar moreno y luego añade el cacao y la harina.
16. Extiende finamente entre dos hojas de papel de pergamino y colócala en el congelador.
17. Pon en una cacerola el agua, la leche, la mantequilla, la sal, el azúcar y la miel.
18. Lleva la mezcla a ebullición.
19. Fuera del fuego, añade la harina, mezcla bien para evitar grumos, luego vuelve a poner al fuego medio.
20. Remueve constantemente hasta secar la masa, hasta que una fina película cubra el fondo de la cacerola y la masa se desprenda de las paredes de la cacerola.
21. Vierte la masa en el bol del robot con el accesorio de pala y bate a velocidad media para que escape el vapor.
22. Luego, agrega gradualmente los huevos hasta tener una masa choux suave y satinada.
23. Coloca la masa choux en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa y coloca los choux de diferentes tamaños sobre una bandeja engrasada o cubierta con papel de pergamino.
24. Corta círculos de craquelín correspondientes al tamaño de los choux y colócalos en aproximadamente la mitad de los choux.
25. Espolvorea los choux sin craquelín con azúcar glas o una mezcla de azúcar glas/manteca de cacao en polvo para que queden bien lisos durante la cocción y hornea a 180°C durante aproximadamente 40 minutos.
26. Sablé de cacao-avellana: Cuando los choux estén cocidos, colócalos sobre la masa de sablé preestirada según la forma deseada para tu paris-brest (recuerda dejar un poco de espacio entre los choux, ya que serán más voluminosos una vez rellenos).
27. Detalla la masa con un cuchillo liso, luego hornéala a 170°C durante unos 20 a 25 minutos.
28. Lleva la leche y la crema a ebullición.
29. Bate los huevos con el azúcar y la maicena, luego vierte la leche caliente sobre la mezcla mientras bates.
30. Vuelve a verter todo en la cacerola y espesa a fuego lento, removiendo constantemente.
31. Cuando la crema esté lista, retírala del fuego y añade el praliné.
32. Pásala a un recipiente, cúbrelo con película en contacto y colócala en el refrigerador (o en el congelador si tienes prisa, pero ten cuidado de no dejarla congelar).
33. Mezcla los tres ingredientes, luego vierte en una cacerolita.
34. Cocina lentamente, removiendo constantemente hasta alcanzar los 83°C (si no tienes un termómetro, puedes verificar la cocción sumergiendo una espátula en la crema y trazando un surco en la espátula con el dedo).
35. Si el surco se mantiene, la crema está lista), luego vierte inmediatamente en otro recipiente para detener la cocción.
36. Deja que la crema se enfríe.
37. Pon agua y azúcar en una cacerola para hacer un jarabe.

38. Cuando el jarabe alcance 110°C, comienza a batir las claras de huevo.
39. Cuando alcance 118°C, viértelo sobre las claras de huevo batidas a alta velocidad.
40. Continúa batiendo hasta tener un merengue enfriado, firme y brillante.
41. Pon la mantequilla en el bol del batidor con accesorio de globo.
42. Cuando la mantequilla esté bien pomada, vierte poco a poco la crema inglesa enfriada sobre ella y continúa batiendo hasta que la mezcla se hinche y blanquee.
43. Añade los de merengue italiano a la crema de mantequilla mezclando suavemente.
44. Bate ligeramente la crema pastelera para ablandarla, luego agrega poco a poco la mezcla anterior.
45. Bate nuevamente la crema para que esté bien espumosa y aireada.
46. Pon la crema en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa o rizada según tu preferencia.
47. Pon la manga en el refrigerador unos minutos para que la crema sea más fácil de poner.
48. Decoración de chocolate: Si quieres hacer como yo para decorar los choux sin craquelin, aquí están los ingredientes y los pasos a seguir: Ingredientes: Manteca de cacao Colorante cobrizo o dorado Chocolate con leche Derrite la manteca de cacao y mézclala con el colorante.
49. Dibuja pequeños círculos en una hoja de papel de guitarra.
50. Cuando la manteca de cacao se haya cristalizado, corta los sombreros de los choux sin craquelin.
51. Derrite suavemente el chocolate con leche al baño maría, sin superar nunca los 35°C, de lo contrario tendrás que templarlo.
52. Vierte el chocolate sobre la hoja de papel de guitarra, extiéndelo finamente y pega rápidamente los sombreros de los choux.
53. Déjalos cristalizar, luego quítalos del papel de guitarra.
54. ¡Ahora pasa al montaje!
55. Montaje: Corta los sombreros de los choux.
56. Pon un poco de crema en el fondo de los choux, luego inserta los insertos de praliné congelados, dependiendo del tamaño de los choux.
57. Cubre con crema, luego pon el sombrero de los choux encima.
58. Coloca los choux sobre el sablé, luego adelante, ¡a disfrutar!