

Paris-Brest (crema muselina de praliné de avellana)

Ingrédients

- 40g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar moreno
- 40g de harina
- 10g de cacao en polvo sin azúcar
- 65g de agua
- 85g de leche entera fresca
- 2g de sal
- 2g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 80g de harina
- 125g de huevos enteros
- 250g de leche
- 55g de azúcar
- 50g de yema de huevo
- 25g de maicena
- 25g de mantequilla
- 150g de praliné de avellana
- 125g de mantequilla blanda

Préparation

1. Un postre de los más clásicos pero aún así uno de los mejores, aún más en versión 100% avellanas (¡mi favorito!
2.).
3. A sus mangas pasteleras Ingredientes: He utilizado el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Material: Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 10mm Boquilla petit four 14mm Tiempo de preparación: 50 minutos + cocción + reposoPara 8 personas (aproximadamente 3 choux por persona): Craquelin de cacao: de mantequilla pomada de azúcar moreno de harina de cacao en polvo sin azúcar Mezcla la mantequilla pomada con los ingredientes secos.
5. Extiende la masa finamente entre dos hojas de papel de hornear, luego coloca el craquelin en el congelador.
6. Masa choux: de agua de leche entera fresca de sal de azúcar de mantequilla de harina de huevos enteros Precalienta el horno a 180°.
7. Lleva a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
8. Fuera del fuego, añade de una sola vez la harina tamizada.
9. Devuelve al fuego y seca 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. Coloca la masa en un tazón grande (o en el bol de una batidora) y mézclala un poco para enfriarla antes de incorporar los huevos ligeramente batidos poco a poco a velocidad media.
11. Espera a que la masa sea homogénea antes de cada adición.
12. Deja de mezclar cuando la masa tenga un aspecto satinado: el surco de una línea trazada con el dedo en la masa debe cerrarse.
13. Forma una corona de masa choux de unos 12 a 15 cm de diámetro en una placa cubierta con papel de hornear.

14. Si te queda masa choux, puedes hacer chouquettes o congelarla.
15. Cocción: Corta una corona de craquelin del tamaño de la corona de masa choux, luego colócala sobre la masa.
16. Hornea a 180°C durante unos 30 minutos, luego deja enfriar.
17. Crema de praliné: de leche de azúcar de yema de huevo de maicena de mantequilla de praliné de avellana Bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
18. Paralelamente, lleva la leche a ebullición.
19. Vierte la mitad de la leche sobre los huevos mientras bates, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.
20. Cocina a fuego medio, removiendo constantemente hasta que la crema espese, luego añade la mantequilla y el praliné.
21. Cubre la crema al contacto con film y deja enfriar completamente en el refrigerador.
22. Crema muselina & montaje: de mantequilla blanda QS de praliné QS de avellanas tostadas Cuando la crema esté fría, colócala en el bol del robot batidor (o en un bol grande con batidora eléctrica) y bate ligeramente para aflojarla.
23. Incorpora luego a velocidad mínima la mantequilla blanda.
24. Cuando la mantequilla esté completamente incorporada, aumenta la velocidad y bate durante varios minutos, la crema debe blanquear y esponjarse.
25. Coloca la crema en una manga pastelera con la boquilla de tu elección (boquilla pequeña lisa para mí) y procede inmediatamente al montaje.
26. Corta la corona de masa choux por la mitad.
27. Extiende praliné en el fondo.
28. Rellena la crema poco a poco, y añade nuevamente praliné en el centro.
29. Termina de rellenar la crema, luego añade la "tapa" de la masa choux, decora con praliné, avellanas y azúcar glas, ¡y disfruta!