

Pistachio Paris-Brest

Ingrédients

- 8 hengelle / noin 26-28 cm halkaisijaltaan oleva sepple :
- 65g vettä
- 85g täysmaitoa
- 2g suolaa
- 2g sokeria
- 60g voita
- 80g jauhoja
- 125g kokonaisia munia
- 100g täysmaitokermavaahtoa
- 50g sokeria
- 2 munaa
- 1 munankeltuainen
- 30g maissitärkkelystä
- 2g liivatetta
- 45g pistaasipyreetä
- 55g [pistaasipralinista](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Pariis-brest kyllä, mutta pistaasilla vaihtelun vuoksi!
2. Täytyy myöntää, että rakastan klassista versiota hasselpähkinäpraliinista, mutta tämä kevyempi versio pistaasikermasta & pistaasipralinista on täysin vakuuttanut minut Täydellinen resepti jokaiseen vuodenaikaan ja tilaisuuteen, joka ilahduttaa kaikkia pistaasiharrastajia!
3. Tarvikkeet :Käytin Kenwoodin Cooking Chefia (taikinakoukku mukana) tehdessäni choux-taikinaa: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi cookingin oston yhteydessä + 20% alennus muista lisävarusteista / kaupallinen yhteistyö.
4. Käytin reikälevyä & pursotuspusseja Guy Demarletta: suosituskoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, jolloin saat 10 lahjakortin ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
5. Pienet pursotustyökalut 14mm Ainekset :Käytin pistaasipyreetä & kokonaisia pistaaseja Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
6. Valmistusaika : 1 tunti + 35 minuuttia paistoaikaa8 hengelle / noin 26-28 cm halkaisijaltaan oleva sepple : Choux-taikina : Jos tarpeen, ohjaan teidät tähän yksityiskohtaiseen artikkeliin choux-taikinasta, jossa on kaikki valmistus- ja paistotiedot.
7. Kiehauta vesi, maito, suola, sokeri ja voi.
8. Poista liedeltä, lisää kerralla siivilöidyt jauhot.
9. Laita takaisin tulelle ja kuivata taikinaa miedolla lämmöllä lastalla muutaman minuutin ajan, kunnes kattilan pohjalle muodostuu ohut kalvo.
10. Laita taikina yleiskoneen kulhoon, jossa on taikinakoukku (tai käsin lastalla) ja sekoita matalalla nopeudella, jotta taikinasta pääsee höyry ulos ja se jäähtyy ennen munien lisäämistä vähitellen keskitason nopeudella.
11. Odota, että taikina on homogeeninen ennen jokaista lisäystä.
12. Lopeta sekoittaminen, kun taikinalla on satiinen ulkonäkö: sormella taikinassa piirretty ura sulkeutuu.
13. Sen jälkeen laita choux-taikina pursotuspussiin, jossa on pieni pursotustyökalu 14 tai 16mm, ja pursota noin 22-24 cm halkaisijaltaan oleva sepple.
14. Jos tarpeen, voit laittaa seppeleen pakastimeen tässä vaiheessa, voit paistaa sen heti pakastimesta ottamisen jälkeen.

15. Choux-taikinasta voit myös pursottaa haluamasi kokoisia choux-pullia ja pakastaa ne, ne ovat valmiita paistettavaksi toiseen reseptiin (choux, profiterolit, saint-honoré, religieuses...).
16. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 30-35 minuuttia, seppeleen tulee nousta ja olla kauniin kullanuskea uunista ottaessasi.
17. Anna jäähtyä täysin.
18. Pistaasikermakreemi : Kermakreemi : täysmaitoa täysmaitokermavaahtoa sokeria 2 munaa 1 munankeltuainen maissitärkkelystä liivatetta pistaasipyreetä pistaasipralinista Liota liivate kylmässä vedessä (6 kertaa liiviatteen paino, jos käytät jauhetta, muuten suuressa kylmässä vedessä, jos käytät arkkeja).
19. Kuumenna maito ja kerma.
20. Vatkaa munat, munankeltuainen ja sokeri, lisää sitten maissitärkkelys ja vatkaa uudelleen.
21. Kaada kuuma neste päälle sekoittaen, kaada kaikki takaisin kattilaan.
22. Paksuuntuu keskilämmöllä jatkuvasti vatkatun.
23. Poista liedeltä, lisää liotettu (ja puristettu, jos käytät arkkeja) liivate.
24. Lisää sitten pistaasipralini ja pistaasipyree.
25. Peitä pistaasikreemi kelmulla ja anna sen jäähtyä täysin jääkaapissa.
26. Kermakreemi : täysmaitokermavaahtoa, jossa on 35% rasvaa Kun kermakreemi on kylmää, vatkaa kerma vaahdoksi, mutta ei liian kovaksi.
27. Sekoita se varovasti kermakreemiin, kaada sitten saatu kermakreemi pursotuspussiin, jossa on pieni pursotustyökalu ja siirry kokoamiseen.
28. Kokoaminen : Pieni määrä pistaasipralinia Muutama kokonainen pistaasi Leikkaa choux-taikin seppeleen yläosa.
29. Pursota kermakreemiä.
30. Jos haluat, voit lisätä hieman pistaasipralinia ja/tai muutaman murskatun pistaasin kermakreemin sydämeen.
31. Sulje choux-taikin seppeleen yläosalla, lisää sitten hieman praliinia ja muutama pistaasi ennen kuin nautit!