

Paris-Brest dengan pistachio

Ingrédients

- 65g air
- 85g susu segar utuh
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung
- 125g telur utuh
- 100g krim cair utuh
- 50g gula
- 2 telur
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 2g gelatin
- 45g purée pistachio
- 55g [praliné pistachio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Paris-Brest ya, tapi dengan pistachio untuk variasi!
2. Saya harus mengakui bahwa saya sangat menyukai versi klasik dengan praliné hazelnut, tetapi versi yang lebih ringan ini berbasis krim diplomate dengan pistachio & praliné pistachio benar-benar meyakinkan saya Resep yang sempurna untuk semua musim dan semua kesempatan, yang akan memanjakan semua pecinta pistachio!
3. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood (dengan pengait) untuk membuat adonan choux: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian satu cooking + diskon 20% untuk aksesoris lainnya / kolaborasi komersial.
4. Saya menggunakan papan berlubang & kantong piping Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk diisi saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis pada pesanan pertama / kolaborasi komersial.
5. Nozzle petit four 14mm Bahan :Saya menggunakan purée pistachio & pistachio utuh Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Waktu persiapan : 1 jam + 35 menit memasakUntuk 8 orang / satu mahkota dengan diameter sekitar 26-28cm : Adonan choux : Jika perlu, saya mengarahkan Anda ke artikel rinci ini tentang adonan choux dengan semua rincian pembuatan dan memasak.
7. Didihkan air, susu, garam, gula, dan mentega.
8. Angkat dari api, tambahkan tepung yang sudah diayak sekaligus.
9. Kembalikan ke api dan keringkan adonan dengan api kecil menggunakan spatula selama beberapa menit sampai lapisan tipis terbentuk di dasar panci.
10. Masukkan adonan ke dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengaduk (atau jika tidak, dengan tangan menggunakan spatula) dan aduk dengan kecepatan rendah untuk mengeluarkan uap dari adonan dan mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang sedikit dikocok sedikit demi sedikit dengan kecepatan sedang.
11. Tunggu sampai adonan homogen sebelum setiap penambahan.
12. Hentikan pengadukan ketika adonan memiliki tampilan mengkilap: jejak garis yang ditarik dengan jari di dalam adonan harus menutup.
13. Kemudian, masukkan adonan choux ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle petit four

14 atau 16mm, dan pipingkan mahkota dengan diameter sekitar 22 hingga 24cm.

14. Jika perlu, Anda dapat menempatkan mahkota Anda di dalam freezer pada saat ini, Anda dapat memanggangnya kapan saja segera setelah keluar dari freezer.

15. Dengan sisa adonan choux, Anda dapat pipingkan choux dengan ukuran yang diinginkan dan membekukannya, mereka akan siap untuk dipanggang untuk resep lain (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).

16. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 180°C selama 30 hingga 35 menit, mahkota harus mengembang dan berwarna keemasan saat keluar dari oven.

17. Biarkan dingin sepenuhnya.

18. Krim diplomate dengan pistachio : Krim patisserie : susu utuh krim cair utuh gula 2 telur 1 kuning telur maizena gelatin purée pistachio praliné pistachio Rehidrasi gelatin dalam air dingin (6 kali berat gelatin jika Anda menggunakan gelatin bubuk, jika tidak, dalam mangkuk besar berisi air dingin jika menggunakan lembaran).

19. Panaskan susu dan krim.

20. Kocok telur, kuning telur dengan gula, lalu tambahkan maizena dan kocok lagi.

21. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil mengaduk, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.

22. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.

23. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi (dan diperas jika menggunakan lembaran).

24. Kemudian masukkan praliné pistachio dan purée pistachio.

25. Tutup krim pistachio dengan plastik dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.

26. Krim diplomate : krim cair utuh dengan 35% lemak Ketika krim patisserie sudah dingin, kocok krim cair menjadi whipped cream yang tidak terlalu kaku.

27. Campurkan dengan lembut ke dalam krim patisserie, lalu tuangkan krim diplomate yang dihasilkan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle petit four dan lanjutkan ke perakitan.

28. Perakitan : Sedikit praliné pistachio Beberapa pistachio utuh Potong bagian atas mahkota adonan choux.

29. Pipingkan krim diplomate.

30. Jika Anda mau, Anda dapat menambahkan sedikit praliné pistachio dan/atau beberapa pistachio cincang di tengah krim.

31. Tutup dengan bagian atas mahkota adonan choux, lalu tambahkan sedikit praliné dan beberapa pistachio sebelum menikmati!