

Paris-Brest (krim mousseline dengan praliné hazelnut)

Ingrédients

- 40g mentega leleh
- 50g gula merah
- 40g tepung terigu
- 10g bubuk kakao tanpa gula
- 65g air
- 85g susu whole fresh
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung terigu
- 125g telur utuh
- 250g susu
- 55g gula pasir
- 50g kuning telur
- 25g tepung maizena
- 25g mentega
- 150g praliné hazelnut
- 125g mentega lembut

Préparation

1. Hidangan penutup yang sangat klasik tetapi tetap salah satu yang terbaik, apalagi dalam versi 100% hazelnut (favorit saya!
2.).
3. Siapkan kantong piping Anda Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Perlengkapan: Lembaran terperforasi Kantong piping Nozel 10mm Nozel petit four 14mm Waktu persiapan: 50 menit + memasak + istirahatUntuk 8 orang (sekitar 3 choux per orang): Craquelin kakao: mentega leleh gula merah tepung terigu bubuk kakao tanpa gula Campurkan mentega leleh dengan bahan-bahan kering.
5. Giling adonan secara tipis di antara dua lembar kertas roti, lalu letakkan craquelin di dalam freezer.
6. Adonan Choux: air susu whole fresh garam gula pasir mentega tepung terigu telur utuh Panaskan oven hingga 180°.
7. Didihkan air, susu, garam, gula dan mentega.
8. Di luar api, tambahkan tepung yang sudah diayak dalam sekali waktu.
9. Kembalikan ke api dan keringkan adonan di atas api kecil dengan menggunakan spatula selama beberapa menit hingga kulit tipis terbentuk di bagian bawah panci.
10. Masukkan adonan ke dalam mangkuk (atau dalam mangkuk mixer) dan aduk sedikit untuk mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang sedikit dikocok sedikit demi sedikit dengan kecepatan sedang.
11. Tunggu hingga adonan homogen sebelum setiap penambahan.
12. Hentikan pencampuran saat adonan memiliki tampilan mengkilap: lekukan garis yang ditorehkan dengan jari di adonan harus menutup kembali.
13. Pipa adonan choux dalam bentuk lingkaran dengan diameter sekitar 12 hingga 15cm di atas lembaran yang ditutupi kertas roti.
14. Jika Anda memiliki adonan choux yang tersisa, Anda dapat membuat chouquettes atau

membekukannya.

15. Memasak: Potong larutan craquelin dalam ukuran lingkaran adonan choux, lalu letakkan di atas adonan.
16. Panggang pada suhu 180°C selama sekitar 30 menit, lalu biarkan dingin.
17. Krim praliné: susu gula pasir kuning telur tepung maizena mentega praliné hazelnut Kocok kuning telur dengan gula dan tepung maizena.
18. Sementara itu, didihkan susu.
19. Tuangkan setengah bagian susu ke atas telur sambil dikocok, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
20. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga krim mengental, lalu tambahkan mentega dan praliné.
21. Bungkus krim dengan plastik dan biarkan mendingin sepenuhnya dalam kulkas.
22. Krim mousseline & perakitan: mentega lembut Secukupnya praliné Secukupnya hazelnut panggang Saat krim sudah dingin, masukkan ke dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan pengocok (atau dalam mangkuk dengan pengocok listrik) dan kocok sedikit untuk melonggarkannya.
23. Tambahkan mentega lembut dengan kecepatan minimum.
24. Saat mentega sudah sepenuhnya tercampur, tingkatkan kecepatan pengocokan dan kocok selama beberapa menit, krim harus memutih dan mengembang.
25. Masukkan krim ke dalam kantong piping dengan nozel pilihan Anda (nozel kecil polos untuk saya) dan segera lanjutkan ke perakitan.
26. Potong lingkaran adonan choux pada ketinggian.
27. Oleskan praliné di dasarnya.
28. Pipa krim sedikit demi sedikit, dan tambahkan praliné lagi di tengahnya.
29. Selesaikan pipa krim, lalu tambahkan "tutup" dari adonan choux, hias dengan praliné, hazelnut, dan gula halus, lalu nikmati!