

Paris-Brest alla pistacchio

Ingrédients

- 65g di acqua
- 85g di latte fresco intero
- 2g di sale
- 2g di zucchero semolato
- 60g di burro
- 80g di farina
- 125g di uova intere
- 100g di panna liquida intera
- 50g di zucchero
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di maizena
- 2g di gelatina
- 45g di purea di pistacchio
- 55g di [pralinato di pistacchio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Un paris-brest sì, ma al pistacchio per cambiare un po'!
2. Devo ammettere che adoro la versione classica al pralinato di nocciole, ma questa versione più leggera a base di crema diplomatica al pistacchio & pralinato di pistacchio mi ha totalmente convinto. Una ricetta perfetta in tutte le stagioni e per tutte le occasioni, che delizierà tutti gli amanti dei pistacchi!
3. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood (con il gancio) per fare la pasta choux: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking + 20% di sconto sugli altri accessori / collaborazione commerciale.
4. Ho utilizzato la placca perforata & le sacche da pasticciare Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 in omaggio al primo ordine / collaborazione commerciale.
5. Sac à poche petit four 14mm Ingredienti :Ho utilizzato la purea di pistacchio & i pistacchi interi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1 ora + 35 minuti di cotturaPer 8 persone / una corona di 26-28cm di diametro circa : La pasta choux : Se necessario, vi rimando a questo articolo dettagliato riguardante la pasta choux con tutti i dettagli di realizzazione e cottura.
7. Portate a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
8. Fuori dal fuoco, aggiungete in un colpo solo la farina setacciata.
9. Rimettete sul fuoco e fate asciugare la pasta a fuoco dolce con l'aiuto di una spatola per alcuni minuti fino a formare una sottile pellicola sul fondo della casseruola.
10. Mettete l'impasto nella ciotola del robot munito della foglia (o a mano con una spatola) e mescolate a bassa velocità per far uscire il vapore dalla pasta e farla raffreddare prima di incorporare le uova leggermente sbattute poco a poco a velocità media.
11. Aspettate che la pasta sia omogenea prima di ogni aggiunta.
12. Fermate di mescolare quando la pasta ha un aspetto satinato: il solco di una linea tracciata con il dito nella pasta deve richiudersi.
13. Poi, mettete la pasta choux in una sac à poche munita di una bocchetta per petit four da 14 o 16mm, e formate una corona di circa 22-24cm di diametro.

14. Se necessario, potete mettere la vostra corona nel congelatore in questo momento, potrete infornarla quando volete immediatamente dopo averla tolta dal congelatore.
15. Con il resto della pasta choux, potete formare dei bignè della dimensione desiderata e congelarli, saranno pronti per essere infornati per un'altra ricetta (bignè, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
16. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti di cottura, la corona deve essere gonfiata e ben dorata all'uscita dal forno.
17. Lasciate raffreddare completamente.
18. La crema diplomatica al pistacchio : La crema pasticcera : di latte intero di panna liquida intera di zucchero 2 uova 1 tuorlo d'uovo di maizena di gelatina di purea di pistacchio di pralinato di pistacchio Fate reidratare la gelatina in acqua fredda (6 volte il peso della gelatina se utilizzate gelatina in polvere, altrimenti in una grande ciotola di acqua fredda se si tratta di fogli).
19. Fate scaldare il latte e la panna.
20. Montate le uova, il tuorlo d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete la maizena e montate di nuovo.
21. Versate il liquido caldo sopra mescolando, poi rimettete tutto nella casseruola.
22. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
23. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata (e strizzata se si tratta di fogli).
24. Incorporate poi il pralinato di pistacchio e la purea di pistacchio.
25. Coprite la crema al pistacchio a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.
26. La crema diplomatica : di panna liquida intera al 35% di materia grassa Quando la crema pasticcera è fredda, montate la panna liquida a neve non troppo ferma.
27. Incorporatela delicatamente alla crema pasticcera, poi versate la crema diplomatica così ottenuta in una sac à poche munita di una bocchetta per petit four e passate al montaggio.
28. Il montaggio : Un po' di pralinato di pistacchio Alcuni pistacchi interi Tagliate la parte superiore della corona di pasta choux.
29. Pochete la crema diplomatica.
30. Se lo desiderate, potete aggiungere un po' di pralinato di pistacchio e/o alcuni pistacchi tritati al cuore della crema.
31. Richiudete con la parte superiore della corona di pasta choux, poi aggiungete un po' di pralinato e alcuni pistacchi prima di gustare!