

Paris-Brest (crema mousseline alla nocciola pralinata)

Ingrédients

- 40g burro ammorbidito
- 50g zucchero di canna
- 40g farina
- 10g cacao amaro
- 65g acqua
- 85g latte intero
- 2g sale
- 2g zucchero semolato
- 60g burro
- 80g farina
- 125g uova intere
- 250g latte
- 55g zucchero semolato
- 50g tuorli d'uovo
- 25g amido di mais
- 25g burro
- 150g pralinato di nocciole
- 125g burro ammorbidito

Préparation

1. Un dessert classico, ma uno dei migliori, soprattutto in una versione al 100% nocciola (la mia preferita!
2.).
3. Preparate le vostre sac à poche Ingredienti: Ho usato il cacao in polvere Valrhona da Valrhona: usa il codice ILETAITUNGATEAU per ottenere il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Mescola il burro ammorbidito con gli ingredienti secchi.
5. Stendi l'impasto sottilmente tra due fogli di carta forno, poi metti il craquelin nel congelatore.
6. Preriscalda il forno a 180°C.
7. Porta a ebollizione l'acqua, il latte, il sale, lo zucchero e il burro.
8. Fuori dal fuoco, aggiungi la farina setacciata tutta in una volta.
9. Rimetti sul fuoco e asciuga l'impasto a fuoco basso con una spatola per alcuni minuti fino a quando si forma una pellicola sottile sul fondo della padella.
10. Metti l'impasto in una ciotola (o nella ciotola di un mixer) e mescola un po' per raffreddarlo prima di aggiungere gradualmente le uova leggermente sbattute a velocità media.
11. Attendi che l'impasto sia liscio prima di ogni aggiunta.
12. Smetti di mescolare quando l'impasto ha un aspetto satinato: una linea tracciata con un dito dovrebbe chiudersi di nuovo.
13. Forma un anello di pasta per bignè di circa 12-15 cm di diametro su una teglia foderata con carta forno.
14. Se ti avanza della pasta per bignè, puoi fare delle chouquettes o congelarla.
15. Cottura: Taglia un anello di craquelin della stessa dimensione dell'anello di pasta per bignè, poi posizionalo sopra l'impasto.
16. Cuoci a 180°C per circa 30 minuti, poi lascia raffreddare.
17. Sbatti i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais.
18. Nel frattempo, porta il latte a ebollizione.

19. Versa metà del latte sulle uova mescolando, poi versa tutto di nuovo nella pentola.
20. Cuoci a fuoco medio, mescolando continuamente fino a quando la crema si addensa, poi aggiungi il burro e il pralinato.
21. Coprire la crema con pellicola e refrigerare fino a completo raffreddamento.
22. Una volta raffreddata la crema, mettila nella ciotola di un mixer con la frusta (o usa una frusta elettrica) e sbatti leggermente per ammorbidirla.
23. Poi, a bassa velocità, incorpora il burro ammorbidito.
24. Una volta che il burro è completamente incorporato, aumenta la velocità e frusta per diversi minuti, la crema dovrebbe schiarirsi e diventare soffice.
25. Metti la crema in una sac à poche con il beccuccio preferito (per me un piccolo beccuccio rotondo) e procedi subito con il montaggio.
26. Taglia l'anello di bignè a metà orizzontalmente.
27. Spalma del pralinato sul fondo.
28. Distribuisci gradualmente la crema, aggiungendo altro pralinato al centro.
29. Fini di distribuire la crema, poi aggiungi il "coperchio" della pasta per bignè, decora con pralinato, nocciole e zucchero a velo, e gusta!