

Paris-Brest alla nocciola di Natale

Ingrédients

- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciole
- 50g di uovo
- 160g di farina T55
- 30g di maizena
- 30g di cacao in polvere
- 40g di burro dolce
- 50g di zucchero di canna
- 10g di cacao
- 40g di farina
- 125g di acqua
- 125g di latte
- 4g di sale
- 4g di zucchero
- 5g di miele
- 100g di burro
- 150g di farina T55
- 250g di uova
- 80g di uova intere
- 150g di latte
- 150g di panna liquida
- 25g di zucchero
- 28g di maizena
- 150g di pralinato
- 25g di latte
- 20g di tuorli d'uovo
- 20g di zucchero
- 30g di acqua
- 90g di zucchero
- 45g di albumi
- 125g di burro pomata
- 75g di meringa italiana

Préparation

1. Ecco, questa è l'ultima nuova ricetta per i pasti delle feste del 2020 sul mio blog!
2. Un Paris-Brest festivo, decorato, da condividere in famiglia.
3. Nessuna novità per la crema, ho ripreso la mia ricetta preferita di crema per Paris-Brest, al pralinato 100% nocciola.
4. Tuttavia, una piccola novità, ho posizionato i miei bignè su una sablée al cacao-nocciola, così una volta divorati i piccoli bignè, avrete dei pezzi di biscotti da gustare con il caffè!
5. Per il visivo, bignè di diverse dimensioni, alcuni con un craquelin al cacao, altri con uno strato di cioccolato al latte Azelia (il cioccolato al latte alla nocciola di Valrhona che adoro), e naturalmente un cuore di pralinato puro per ancora più golosità al taglio!
6. Un bel modo di concludere il ballo delle ricette festive, non trovate?
7. Foto scattate nella collezione Souffle d'or di Haviland.
8. Versate il pralinato alla nocciola in semisfere di dimensioni diverse (in base alle dimensioni dei vostri futuri

bigné) e mettete a congelare.

9. Se non avete il tempo o uno stampo a semisfera, potete anche far colare direttamente il pralinato nel cuore della crema al momento dell'assemblaggio.
10. Cream il burro con lo zucchero a velo, il sale e la polvere di nocciole.
11. Aggiungete l'uovo, emulsionate il composto, quindi aggiungete la farina, la maizena e il cacao.
12. Mescolate rapidamente in modo da ottenere un impasto omogeneo, ma non troppo a lungo per evitare che l'impasto si contragga in cottura.
13. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per almeno 1 ora.
14. Quindi, stendetela a uno spessore di 3mm e rimettete in frigo fino al momento di dettagliarla prima della cottura.
15. Mescolate il burro dolce con lo zucchero di canna, quindi aggiungete il cacao e la farina.
16. Stendete finemente tra due fogli di carta da forno e mettete in congelatore.
17. Mettete in una casseruola l'acqua, il latte, il burro, il sale, lo zucchero e il miele.
18. Portate il composto a ebollizione.
19. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina, mescolate bene per evitare grumi, quindi rimettete sul fuoco medio.
20. Mescolate costantemente per asciugare l'impasto, fino a quando una sottile pellicola copre il fondo della casseruola e l'impasto si stacca dai lati della casseruola.
21. Versate l'impasto nel boccale del robot munito di foglia e fate girare a media velocità affinché il vapore fuoriesca.
22. Quindi, aggiungete gradualmente le uova fino ad avere una pasta choux bella liscia e setosa.
23. Mettete la pasta choux in una sacca da pasticciare munita di bocchetta liscia e formate bigné di varie dimensioni su una teglia imburrata o coperta di carta da forno.
24. Tagliate cerchi di craquelin della dimensione dei bigné, posizionateli su circa metà dei bigné.
25. Spolverate i bigné senza craquelin di zucchero a velo o di un mix di zucchero a velo e burro di cacao in polvere per mantenerli lisci in cottura, quindi infornate a 180°C per circa 40 minuti.
26. Sablé cacao nocciola: Quando i bigné sono cotti, posizionateli sulla pasta sablé pre-stesa in base alla forma desiderata per il vostro Paris-Brest (ricordatevi di distanziare un po' i bigné, saranno più voluminosi una volta riempiti).
27. Tagliate l'impasto con un coltello liscio, quindi infornate a 170°C per circa 20-25 minuti.
28. Portate il latte e la panna a ebollizione.
29. Frullate le uova con lo zucchero e la maizena, quindi versate il latte caldo sul composto mescolando.
30. Rimettete il tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco basso mescolando costantemente.
31. Quando la crema è pronta, toglitela dal fuoco e incorporate il pralinato.
32. Trasferite in un piatto, coprite con pellicola a contatto e mettete in frigo (o nel congelatore se avete fretta, ma attenzione a non lasciare congelare).
33. Mischiate i tre ingredienti e versateli in una piccola casseruola.
34. Cuocete a fuoco basso mescolando costantemente fino a raggiungere 83°C (se non avete un termometro, potete controllare la cottura immergendo una spatola nella crema e tracciando una linea sulla spatola con il dito).
35. Se la linea rimane netta, la crema è pronta), quindi versate immediatamente in un altro recipiente per fermare la cottura.
36. Lasciate raffreddare la crema.
37. Mettete l'acqua e lo zucchero in una casseruola per fare un sciroppo.

38. Quando lo sciroppo raggiunge 110°C, iniziate a montare gli albumi.
39. Quando raggiunge 118°C, versatelo sugli albumi montati sbattendo ad alta velocità.
40. Continuate a montare fino a ottenere una meringa raffreddata, ferma e lucida.
41. Mettete il burro nel contenitore del mixer munito di frusta.
42. Quando il burro è ben pomata, versateci gradualmente sopra la crema inglese raffreddata e continuate a montare finché il composto non diventa soffice e bianco.
43. Aggiungete i di meringa italiana alla crema al burro mescolando delicatamente.
44. Montate poi leggermente la crema pasticcera per ammorbidirla, quindi aggiungetevi gradualmente il composto precedente.
45. Montate di nuovo la crema per renderla ben spumosa e ariosa.
46. Mettete la crema in una sacca da pasticciare munita di bocchetta liscia o rigata a seconda delle vostre preferenze.
47. Mettete la sacca in frigorifero per qualche minuto per far sì che la crema sia più facile da colare.
48. Decorazione cioccolato: Se volete decorare i bignè senza craquelin come ho fatto io, ecco gli ingredienti e il procedimento: Ingredienti: Burro di cacao Colorante ramato o dorato Cioccolato al latte Fate fondere il burro di cacao e mescolatelo con il colorante.
49. Disegnate dei piccoli cerchi su un foglio di carta chitarra.
50. Quando il burro di cacao si è cristallizzato, tagliate i coperchi dei bignè senza craquelin.
51. Fate fondere molto dolcemente il cioccolato al latte a bagnomaria, senza mai superare i 35°C, altrimenti dovrete temperarlo.
52. Versate il cioccolato sulla carta chitarra, stendetelo finemente e incollate rapidamente sopra i coperchi dei bignè.
53. Lasciate cristallizzare, quindi staccateli dalla carta chitarra.
54. Poi, passate al montaggio!
55. Montaggio: Tagliate i coperchi dei bignè.
56. Colate un po' di crema nel fondo dei bignè, quindi inserite gli inserti di pralinato congelati, in base alla dimensione dei bignè.
57. Coprite con la crema, poi posizionate il coperchio dei bignè sopra.
58. Posizionate i bignè sulla sablé, quindi passate alla degustazione e godetevi!