

Pistache Paris-Brest

Ingrédients

- 65g water
- 85g volle melk
- 2g zout
- 2g suiker
- 60g boter
- 80g bloem
- 125g hele eieren
- 100g volle room
- 50g suiker
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 30g maïzena
- 2g gelatine
- 45g pistachepuree
- 55g [pistachepraliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Een paris-brest ja, maar met pistache om het een beetje te veranderen!
2. Ik moet toegeven dat ik dol ben op de klassieke versie met hazelnootpraliné, maar deze lichtere versie op basis van diplomaatcrème met pistache & pistachepraliné heeft me volledig overtuigd. Een perfect recept voor alle seizoenen en gelegenheden, dat alle liefhebbers van pistachenoten zal verwennen!
3. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood (met de haak) gebruikt om het chouxdeeg te maken: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking + 20% korting op andere accessoires / commerciële samenwerking.
4. Ik heb de geperforeerde plaat & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
5. Spuitmondje petit four 14mm Ingrediënten :Ik heb de pistachepuree & de hele pistachenoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 1 uur + 35 minuten baktijdVoor 8 personen / een kroon van ongeveer 26-28cm diameter : Het chouxdeeg : Indien nodig verwijst ik u naar dit gedetailleerde artikel over chouxdeeg met alle details van de bereiding en het bakken.
7. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook.
8. Haal van het vuur en voeg in één keer de gezeefde bloem toe.
9. Zet terug op het vuur en laat het deeg op laag vuur drogen met een spatel gedurende enkele minuten totdat er een dunne film op de bodem van de pan ontstaat.
10. Doe het deeg in de kom van de mixer met de vlinder (of anders met de hand met een spatel) en meng op lage snelheid om de stoom uit het deeg te laten ontsnappen en het af te koelen voordat je de lichtgeklopte eieren geleidelijk op gemiddelde snelheid toevoegt.
11. Wacht tot het deeg homogeen is voor elke toevoeging.
12. Stop met mengen wanneer het deeg een satijnachtige uitstraling heeft: de groef van een lijn die met de vinger in het deeg is getrokken, moet zich sluiten.
13. Vervolgens doe je het chouxdeeg in een spuitzak met een spuitmondje van 14 of 16mm, en spuit je een kroon van ongeveer 22 tot 24cm diameter.

14. Indien nodig kun je je kroon op dat moment in de vriezer plaatsen, je kunt deze direct na het uit de vriezer halen in de oven plaatsen.
15. Met de rest van het chouxdeeg kun je choux van de gewenste grootte spuiten en invriezen, ze zijn klaar om gebakken te worden voor een ander recept (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
16. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 tot 35 minuten, de kroon moet opgeblazen en mooi goudbruin zijn bij het uit de oven komen.
17. Laat volledig afkoelen.
18. De diplomaatcrème met pistache : De banketbakkersroom : volle melk volle room suiker 2 eieren 1 eidooier maïzena gelatine pistachepuree pistachepraliné Laat de gelatine in koud water weken (6 keer het gewicht van de gelatine als je poedergelatine gebruikt, anders in een grote kom met koud water als het om vellen gaat).
19. Verwarm de melk en de room.
20. Klop de eieren, de eidooier met de suiker, voeg dan de maïzena toe en klop opnieuw.
21. Giet de warme vloeistof erover terwijl je mengt, en giet alles terug in de pan.
22. Laat indikken op middelhoog vuur terwijl je constant klopt.
23. Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe (en uitgeknepen als het om vellen gaat).
24. Voeg vervolgens de pistachepraliné en de pistachepuree toe.
25. Dek de pistachecrème af met plasticfolie en laat volledig afkoelen in de koelkast.
26. De diplomaatcrème : volle room met 35% vet Wanneer de banketbakkersroom koud is, klop de volle room op tot een niet te stevige slagroom.
27. Voeg het voorzichtig toe aan de banketbakkersroom, en giet de zo verkregen diplomaatcrème in een spuitzak met een spuitmondje voor petit four en ga verder met de montage.
28. De montage : Een beetje pistachepraliné Enkele hele pistachenoten Snijd de bovenkant van de kroon van chouxdeeg af.
29. Spuit de diplomaatcrème.
30. Als je wilt, kun je een beetje pistachepraliné en/of enkele gehakte pistachenoten aan de binnenkant van de crème toevoegen.
31. Sluit af met de bovenkant van de kroon van chouxdeeg, en voeg een beetje praliné en enkele pistachenoten toe voordat je gaat genieten!