

Paris-Brest med pistasjnøtter

Ingrédients

- 65g vann
- 85g hel melk
- 2g salt
- 2g sukker
- 60g smør
- 80g mel
- 125g hele egg
- 100g hel kremfløte
- 50g sukker
- 2 egg
- 1 eggeplomme
- 30g maizena
- 2g gelatin
- 45g pistasjpuré
- 55g [pistasjpraliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. En paris-brest ja, men med pistasj for å variere litt!
2. Jeg må innrømme at jeg elsker den klassiske versjonen med hasselnøttpraliné, men denne lettere versjonen med diplomat krem med pistasj & pistasjpraliné har helt overbevist meg En perfekt oppskrift i alle sesonger og anledninger, som vil glede alle pistasjelskere!
3. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood (med krok) for å lage choux-deigen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking + 20% rabatt på andre tilbehør / kommersiell samarbeid.
4. Jeg har brukt perforert plate & sprøyteposer fra Guy Demarle: kode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
5. Sprøyte munnstykke for petit four 14mm Ingredienser :Jeg har brukt pistasjpuré & hele pistasjer fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1 time + 35 minutter steketidFor 8 personer / en krone med 26-28cm diameter omtrent : Choux-deigen : Hvis nødvendig, henviser jeg deg til denne detaljerte artikkelen om choux-deigen med alle detaljer om tilberedning og steking.
7. Kok opp vannet, melken, saltet, sukkeret og smøret.
8. Ta av varmen, tilsett siktet mel på en gang.
9. Sett tilbake på varmen og tørk deigen på lav varme med en slikkepott i noen minutter til en tynn hinne dannes i bunnen av kjelen.
10. Legg deigen i bollen til kjøkkenmaskinen utstyrt med bladet (eller for hånd med en slikkepott) og bland på lav hastighet for å få ut dampen fra deigen og la den avkjøle før du gradvis tilsetter lett piskede egg på middels hastighet.
11. Vent til deigen er homogen før hvert tillegg.
12. Stopp å blande når deigen har en satinert overflate: sporet av en linje trukket med fingeren i deigen skal lukke seg.
13. Deretter legger du choux-deigen i en sprøytepose med en petit four munnstykke 14 eller 16mm, og sprøyter en krone på omtrent 22 til 24cm diameter.
14. Hvis nødvendig, kan du sette kronen din i fryseren på dette tidspunktet, du kan steke den når du ønsker

umiddelbart etter å ha tatt den ut av fryseren.

15. Med resten av choux-deigen kan du sprøyte choux i ønsket størrelse og fryse dem, de vil være klare til å steke for en annen oppskrift (choux, profiteroles, saint-honoré, religiøse...).

16. Stek i en forvarmet ovn på 180°C i 30 til 35 minutter, kronen skal være hevet og godt gyllen når den tas ut av ovnen.

17. La den avkjøle helt.

18. Diplomatkrem med pistasj : Krempudding : hel melk hel kremfløte sukker 2 egg 1 eggeplomme maizena gelatin pistasjpuré pistasjpraliné La gelatinen svulme opp i kaldt vann (anger vekten av gelatinen hvis du bruker gelatinpulver, ellers i en stor bolle med kaldt vann hvis det er blader).

19. Varm opp melk og krem.

20. Pisk eggene, eggeplommen med sukkeret, og tilsett deretter maizena og pisk igjen.

21. Hell den varme væsken over og bland, hell deretter alt tilbake i kjelen.

22. La det tykne på middels varme mens du pisker kontinuerlig.

23. Ta av varmen, tilsett den svulmede gelatinen (og presset hvis det er blader).

24. Tilsett deretter pistasjpraliné og pistasjpuré.

25. Dekk pistasjkremen med plastfolie og la den avkjøle helt i kjøleskapet.

26. Diplomatkremen : hel kremfløte med 35% fett Når krempuddingen er kald, pisk kremfløten til en ikke for fast krem.

27. Inkorporer den forsiktig i krempuddingen, og hell deretter den oppnådde diplomatkremen i en sprøytepose med en petit four munnstykke og gå videre til montering.

28. Monteringen : Litt pistasjpraliné Noen hele pistasjer Skjær av toppen av choux-kronen.

29. Sprøyt diplomatkremen.

30. Hvis du ønsker det, kan du legge til litt pistasjpraliné og/eller noen knuste pistasjer i hjertet av kremen.

31. Lukk med toppen av choux-kronen, og tilsett litt praliné og noen pistasjer før du nyter!