

Pary -Brest z pistacjami

Ingrédients

- 65g wody
- 85g wie ego mleka pe not ustego
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ych jaj
- 100g mietany kremówki
- 50g cukru
- 2 jajka
- 1 ótko
- 30g m ki kukurydzianej
- 2g elatyny
- 45g purée pistacjowego
- 55g praliné pistacjowego

Préparation

1. Tak, paryski-brest, ale z pistacj , eby troch łzmieni !
2. Musz łprzyzna , e uwielbiam klasyczn łwersj łz orzechowym praliné, ale ta łejsza wersja na bazie kremu diplomate z pistacj łi praliné pistacjowym ca kowicie mnie przekona a łidealny przepis na ka d łpor łroku i ka d łokazj , który zachwyci wszystkich mi o ników pistacji!
3. Sprz ł :U y em mojego Cooking Chef Kenwood (z hakiem) do zrobienia ciasta paryskiego: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie urz dzenia + 20% zni ki na inne akcesoria / wspó praca komercyjna.
4. U y em blachy perforowanej i worków cukierniczych Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łgratis przy pierwszym zamówieniu / wspó praca komercyjna.
5. Rurka do ma ych ciast 14mm Sk adniki :U y em purée pistacjowego i ca ych pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (niepowi zane).
6. Czas przygotowania : odzina + 35 minut pieczeniaDla 8 osób / korona o rednicy oko o 26-28cm : Ciasto paryskie : Je li potrzebujesz, odsy am ci łdo tego szczegó owego artyku u dotycz cego ciasta paryskiego z wszystkimi szczegó ami wykonania i pieczenia.
7. Doprowad łdo wrzenia wod , mleko, sól, cukier i mas o.
8. Zdejmij z ognia, dodaj jednocze nie przesian łm k .
9. Ponownie postaw na ogniu i wysusz ciasto na ma ym ogniu za pomoc łszpatu ki przez kilka minut, a łna dne garnka utworzy si łcienka warstwa.
10. Umie łciasto w misce robota z mieszad em (lub w razie braku, r cznie za pomoc łszpatu ki) i mieszaj na ma ych obrotach, aby wydoby łpar łz ciasta i sch odzi łje przed dodaniem lekko ubitych jaj stopniowo na rednich obrotach.
11. Czekaj, a łciasto b dzie jednoro dne przed ka dym dodaniem.
12. Przesta łmiesza , gdy ciasto ma satynowy wygl d: bruzda utworzona palcem w cie cie powinna si łzamkn .
13. Nast pnie umie łciasto paryskie w worku cukierniczym z ko ówk łdo ma ych ciast ub ł6mm i wyci nij koron ło rednicy oko o 22 do 24cm.
14. W razie potrzeby mo esz w tym momencie umie ci łswoj łkoron łw zamra arce, b dziesz mó ł łj łw o y łdo piekarnika, gdy tylko zechcesz, bezpo rednio po wyj ciu z zamra arki.

15. Z reszty ciasta paryskiego możesz wycisnąć ciastka w pożądanym rozmiarze i zamrozić je, bądź gotowe do pieczenia w innym przepisie (ciastka, profiteroles, saint-honoré, religijne...).
16. Wódkę do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 do 35 minut pieczenia, korona powinna być chrupiąca i dobrze zrumieniona po wyjściu z piekarnika.
17. Pozwól ci kowicie ostygnąć.
18. Krem diplomate z pistacją: Krem pâtissier: mleko pasteryzowane, mietany kremówek, cukru 2 jajka 1 ówko maki kukurydzianej, elatyny, purée pistacjowego, praliné pistacjowego. Namocz elatynę w zimnej wodzie (6 razy wagę elatyny, jeżeli używasz elatyny w proszku, w przeciwnym razie w dużej misce zimnej wody, jeżeli słoisko paki).
19. Podgrzej mleko i mietanę.
20. Ubij jajka, ówko z cukrem, a następnie dodaj maki kukurydzianą ponownie ubij.
21. Wlej gorącą ciecz na wierzch, mieszaj, a następnie przelej wszystko z powrotem do garnka.
22. Gotuj na średnim ogniu, ciasto ubijaj, a następnie.
23. Zdejmij z ognia, dodaj namoczoną elatynę (i odcednij, jeżeli słoisko paki).
24. Następnie dodaj praliné pistacjowe i purée pistacjowe.
25. Przykryj krem pistacjowy folią spożywczą i ciasto kowicie schłodzić w lodówce.
26. Krem diplomate: mietany kremówek 35% tłuszczu. Gdy krem pâtissier jest zimny, ubij mietanę mocno, ale nie za mocno.
27. Delikatnie wmieszaj w krem pâtissier, a następnie przelej uzyskany krem diplomate do worka cukierniczego z końcówką do małych ciast i przejdź do montażu.
28. Montaż: Trochę praliné pistacjowego. Kilka ciastek pistacji. Odetnij górę korony ciasta paryskiego.
29. Wyciskaj krem diplomate.
30. Jeżeli chcesz, możesz dodać trochę praliné pistacjowego i/lub kilka pokruszonych pistacji do wnętrza kremu.
31. Zamknij górę korony ciasta paryskiego, a następnie dodaj trochę praliné i kilka pistacji, zanim się rozkoszujesz!