

Paris-Brest (krem muslinowy z pralin 1orzechow)

Ingrédients

- 40g mas a w temperaturze pokojowej
- 50g br zowego cukru
- 40g m ki
- 10g nies odzonego kakao w proszku
- 65g wody
- 85g pe not ustego mleka
- 2g soli
- 2g cukru pudru
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ych jajek
- 250g mleka
- 55g cukru pudru
- 50g ó tek
- 25g m ki kukurydzianej
- 25g mas a
- 150g pralin z orzechów laskowych
- 125g mi kkiego mas a

Préparation

1. Jeden z najbardziej klasycznych deserów, ale wci łjeden z najlepszych, zw aszcza w wersji 100% orzechowej (mój ulubiony!
2.).
3. Do waszych worków cukierniczych Sk adniki: U y em kakao w proszku od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca łstron ł(afiliacja).
4. Sprz t: Blacha perforowana Worki cukiernicze Ko cówka 10mm Ko cówka petit fours 14mm Czas przygotowania: 50 minut + pieczenie + odpoczynekDla 8 osób (oko o 3 ptysie na osob): Kruchy spód kakaowy: mas a w temperaturze pokojowej br zowego cukru m ki nies odzonego kakao w proszku Wymieszaj mas o z suchymi sk adnikami.
5. Rozwa kuj ciasto cienko mi dzy dwiema arkuszami papieru do pieczenia, a nast pnie umie łkruszonk łw zamra arce.
6. Ciasto parzone: wody pe not ustego mleka soli cukru pudru mas a m ki ca ych jajek Rozgrzej piekarnik do 180°.
7. Doprowad łdo wrzenia wod , mleko, sól, cukier i mas o.
8. Zdejmij z ognia, dodaj przesian łm k łna raz.
9. Postaw z powrotem na ogniu i wysusz ciasto na ma ym ogniu za pomoc łszpatu ki przez kilka minut, a łdo momentu, gdy cienka warstwa utworzy si łna dnie garnka.
10. Umie łciasto w misce (lub w misie robota) i mieszaj troch , aby ostyg o, przed dodaniem stopniowo lekko ubitych jajek na redniej pr dko ci.
11. Poczekaj, a łciasto b dzie jednolite przed ka dym dodaniem.
12. Przesta łmiesza , gdy ciasto b dzie mia o l ni cy wygl d: rysa narysowana palcem w cie cie powinna si zamkn .
13. Wyciskaj wianek z ciasta parzonego o rednicy oko o 12-15cm na blasze wy o onej papierem do pieczenia.

14. Je li pozostanie ci troch ćiasta parzonego, mo esz zrobi ćiptysie lub zamrozi ćije.
15. Pieczenie: Wytnij pier cie ćikruszonki o rozmiarze pier cienia z ciasta parzonego, a nast pnie umie ći ćina cie cie.
16. Piec w 180°C przez oko o 30 minut, nast pnie ostud .
17. Krem pralinowy: mleka cukru pudru ó tek m ki kukurydzianej mas a pralin z orzechów laskowych Ubij ó ćika z cukrem i m k ćikukurydzian ći lub skrobi .
18. Jednocze nie doprowad ći mleko do wrzenia.
19. Wlej po ow ći mleka do jajek, mieszaj c, a nast pnie przelej wszystko z powrotem do garnka.
20. Gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c, a ći krem zg stnieje, nast pnie dodaj mas o i pralin .
21. Przykryj krem foli ći spo ywcz ći ca kowicie wystud ći w lodówce.
22. Krem mousseline & monta : mi kkiego mas a QS pralin QS pra onych orzechów laskowych Gdy krem jest ju ći ch odny, umie ći go w misie robota zaopatrzonego w trzepaczk ći (lub w misce z mikserem r cznym) i ubij go lekko, aby go zmi kczy .
23. Nast pnie dodaj mas o na najmniejszej pr dko ci.
24. Gdy mas o b dzie ca kowicie w o one, zwi ksz pr dko ći trzepaczki i ubijaj przez kilka minut, krem powinien sta ći si ći bia y i puszysty.
25. Prze ó ći krem do worka cukierniczego zaopatrzonego w ko cówk ći wted ug w asnego wyboru (ma a ko cówka g adka dla mnie) i natychmiast przejd ći do monta u.
26. Przetnij wianek z ciasta parzonego wzd u ći wysoko ci.
27. Rozsmaruj pralin ći na spodzie.
28. Wyciskaj krem stopniowo, a nast pnie dodaj jeszcze raz pralin ći na rodku.
29. Zako cz wyciskanie kremu, a nast pnie dodaj „pokrywk ” z ciasta parzonego, udekoruj pralin , orzechami laskowymi i cukrem pudrem, a potem si ći rozkoszuj!