

Paris-Brest de pistache

Ingrédients

- 65g de água
- 85g de leite integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar refinado
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 100g de creme de leite integral
- 50g de açúcar
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 30g de maizena
- 2g de gelatina
- 45g de purê de pistache
- 55g de [pralinê de pistache](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Um paris-brest sim, mas de pistache para mudar um pouco!
2. Devo confessar que adoro a versão clássica com pralinê de avelã, mas esta versão mais leve à base de creme diplomata de pistache & pralinê de pistache me convenceu totalmente. Uma receita perfeita em todas as temporadas e ocasiões, que vai deliciar todos os amantes de pistaches!
3. Material :Usei meu Cooking Chef da Kenwood (com o gancho) para fazer a massa choux: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking + 20% de desconto em outros acessórios / colaboração comercial.
4. Usei a plaque perfurada & os sacos de confeitar Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 grátis na primeira compra / colaboração comercial.
5. Bico para petit four 14mm Ingredientes :Usei o purê de pistache & os pistaches inteiros Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação: 1 hora + 35 minutos de cozimentoPara 8 pessoas / uma coroa de 26-28cm de diâmetro aproximadamente : A massa choux : Se necessário, recomendo este artigo detalhado sobre a massa choux com todos os detalhes de preparo e cozimento.
7. Leve à ebulição a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
8. Fora do fogo, adicione de uma só vez a farinha peneirada.
9. Volte ao fogo e seque a massa em fogo baixo com uma espátula por alguns minutos até que uma fina película se forme no fundo da panela.
10. Coloque a massa na tigela da batedeira equipada com a pá (ou à mão com uma espátula) e misture em baixa velocidade para liberar o vapor da massa e esfriá-la antes de incorporar os ovos levemente batidos aos poucos em velocidade média.
11. Espere que a massa esteja homogênea antes de cada adição.
12. Pare de misturar quando a massa tiver uma aparência acetinada: o sulco de uma linha traçada com o dedo na massa deve se fechar.
13. Em seguida, coloque a massa choux em um saco de confeitar com um bico para petit four de 14 ou 16mm, e forme uma coroa de aproximadamente 22 a 24cm de diâmetro.

14. Se necessário, você pode colocar sua coroa no congelador neste momento, você poderá assá-la quando desejar imediatamente após retirá-la do congelador.
15. Com o restante da massa choux, você pode fazer pequenos choux do tamanho desejado e congelá-los, eles estarão prontos para serem assados em outra receita (choux, profiteroles, saint-honoré, religiosas...).
16. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 30 a 35 minutos, a coroa deve estar inflada e bem dourada ao sair do forno.
17. Deixe esfriar totalmente.
18. O creme diplomata de pistache : O creme pâtissier : de leite integral de creme de leite integral de açúcar 2 ovos 1 gema de ovo de maizena de gelatina de purê de pistache de pralinê de pistache Hidrate a gelatina em água fria (6 vezes o peso da gelatina se você usar gelatina em pó, caso contrário, em uma tigela grande com água fria se forem folhas).
19. Aqueça o leite e o creme.
20. Bata os ovos, a gema com o açúcar, depois adicione a maizena e bata novamente.
21. Despeje o líquido quente sobre a mistura, mexendo, e depois devolva tudo à panela.
22. Deixe engrossar em fogo médio, batendo sem parar.
23. Fora do fogo, adicione a gelatina hidratada (e espremida se forem folhas).
24. Incorpore então o pralinê de pistache e o purê de pistache.
25. Cubra o creme de pistache com filme plástico e deixe esfriar totalmente na geladeira.
26. O creme diplomata : de creme de leite integral a 35% de gordura Quando o creme pâtissier estiver frio, bata o creme de leite em chantilly não muito firme.
27. Incorpore delicadamente ao creme pâtissier, depois coloque o creme diplomata obtido em um saco de confeitar com um bico para petit four e passe para a montagem.
28. A montagem : Um pouco de pralinê de pistache Alguns pistaches inteiros Corte a parte superior da coroa de massa choux.
29. Confeite com o creme diplomata.
30. Se desejar, você pode adicionar um pouco de pralinê de pistache e/ou alguns pistaches picados no centro do creme.
31. Feche com a parte superior da coroa de massa choux, depois adicione um pouco de pralinê e alguns pistaches antes de se deliciar!