

Paris-Brest de avelã de Natal

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 50g de ovo
- 160g de farinha T55
- 30g de maizena
- 30g de cacau em pó
- 40g de manteiga sem sal
- 50g de açúcar mascavo
- 10g de cacau
- 40g de farinha
- 125g de água
- 125g de leite
- 4g de sal
- 4g de açúcar
- 5g de mel
- 100g de manteiga
- 150g de farinha T55
- 250g de ovos
- 80g de ovos inteiros
- 150g de leite
- 150g de creme líquido
- 25g de açúcar
- 28g de maizena
- 150g de praliné
- 25g de leite
- 20g de gemas de ovo
- 20g de açúcar
- 30g de água
- 90g de açúcar
- 45g de claras de ovo
- 125g de manteiga amolecida
- 75g de merengue italiano

Préparation

1. E voilà, trata-se da última nova receita de refeição de festas de 2020 no meu blog!
2. Um paris-brest de festas, no seu melhor em termos de decoração, para compartilhar em família.
3. Nenhuma novidade para o creme, peguei minha receita favorita de creme de paris-brest, com praliné 100% avelã.
4. Por outro lado, novidade, coloquei meus profiteroles em uma base de biscoito de cacau e avelã, assim que os profiteroles forem devorados, você terá pedaços de biscoito para saborear com o café!
5. Para a apresentação visual, profiteroles de diferentes tamanhos, alguns com craquelin de cacau, outros com uma camada de chocolate ao leite Azelia (o chocolate ao leite com avelã da Valrhona que eu adoro), e é claro, ao cortar um coração de praliné puro para ainda mais indulgência!
6. Uma bela maneira de terminar o baile das receitas de festas, não acha?
7. Fotos tiradas na coleção Souffle d'or de Haviland.
8. Despeje o praliné de avelã em semi-esferas de diferentes tamanhos (dependendo dos tamanhos dos seus

futuros profiteroles) e coloque para congelar.

9. Se não tem tempo, ou não tem forma de meia-esfera, você também pode confeitá-lo diretamente no coração do creme no momento da montagem.

10. Creamizar a manteiga com o açúcar de confeiteiro, o sal e a farinha de aveia.

11. Adicione o ovo, emulsione a mistura, depois adicione a farinha, a maizena e o cacau.

12. Misture rapidamente para ter uma massa homogênea, mas não por muito tempo para evitar que a massa retraia durante o cozimento.

13. Forme uma bola, envolva e coloque no refrigerador por no mínimo 1 hora.

14. Em seguida, estenda a massa até 3mm de espessura e coloque novamente na geladeira até o momento de cortá-la antes de assar.

15. Misture a manteiga sem sal com o açúcar mascavo e depois adicione o cacau e a farinha.

16. Estenda finamente entre duas folhas de papel manteiga e depois coloque no congelador.

17. Coloque em uma panela a água, o leite, a manteiga, o sal, o açúcar e o mel.

18. Leve a mistura à fervura.

19. Fora do fogo, adicione a farinha, misture bem para evitar grumos e depois volte ao fogo médio.

20. Misture constantemente para secar a massa até que uma fina película cubra o fundo da panela e a massa se desprenda das laterais da panela.

21. Coloque a massa na tigela da batedeira equipada com a pá e bata em velocidade média para que o vapor escape.

22. Depois, adicione gradualmente os ovos até obter uma massa de choux lisa e brilhante.

23. Ponha a massa de choux em um saco de confeitá-lo com um bico liso e molde profiteroles de diferentes tamanhos em uma bandeja untada ou coberta com papel manteiga.

24. Corte círculos de craquelin correspondentes ao tamanho dos profiteroles e coloque-os sobre metade dos profiteroles.

25. Polvilhe os profiteroles sem craquelin com açúcar de confeiteiro ou uma mistura de açúcar de confeiteiro/pó de manteiga de cacau para que permaneçam bem lisos durante o cozimento, em seguida, asse a 180°C por cerca de 40 minutos.

26. Biscoito de cacau e aveia: Quando os profiteroles estiverem cozidos, coloque-os sobre a massa de biscoito previamente estendida de acordo com a forma desejada para o seu paris-brest (lembre-se de espaçar um pouco os profiteroles, eles ficam mais volumosos quando recheados).

27. Corte a massa com uma faca lisa, depois asse a 170°C por cerca de 20 a 25 minutos.

28. Leve o leite e o creme para ferver.

29. Bata os ovos com o açúcar e a maizena, depois despeje o leite quente sobre a mistura enquanto bate.

30. Volte a mistura para a panela e engrosse em fogo baixo, mexendo constantemente.

31. Quando o creme estiver pronto, tire do fogo e adicione o praliné.

32. Despeje em um prato, depois envolva em contato com filme plástico e coloque no refrigerador (ou no congelador se estiver com pressa, mas cuidado para não deixar congelar).

33. Misture os três ingredientes e depois despeje em uma panela pequena.

34. Cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente até atingir 83°C (se você não tiver um termômetro, pode verificar o cozimento mergulhando uma espátula no creme e traçando um sulco com o dedo.

35. Se o sulco permanecer nítido, o creme está pronto), e depois despeje imediatamente em outro recipiente para parar o cozimento.

36. Deixe o creme esfriar.

37. Coloque a água e o açúcar em uma panela para fazer uma calda.
38. Quando a calda atingir 110°C, comece a bater as claras em neve.
39. Quando atingir 118°C, despeje sobre as claras em neve batendo em alta velocidade.
40. Continue batendo até obter um merengue resfriado, firme e brilhante.
41. Coloque a manteiga na batedeira com o batedor.
42. Quando a manteiga estiver bem macia, adicione lentamente o creme inglês resfriado enquanto continua batendo até que a mistura cresça e branqueie.
43. Adicione os de merengue italiano ao creme de manteiga mexendo delicadamente.
44. Bata suavemente o creme pasteleiro para soltar, depois adicione gradualmente a mistura anterior.
45. Bata novamente o creme para que fique bem espumoso e arejado.
46. Coloque o creme em um saco de confeitar equipado com um bico liso ou canelado conforme sua preferência.
47. Coloque o saco no refrigerador por alguns minutos para que o creme seja mais fácil de confeitar.
48. Decoração de chocolate: Se quiser decorar os profiteroles sem craquelin como eu, aqui estão os ingredientes e o procedimento: Ingredientes: Manteiga de cacau Corante cobre ou dourado Chocolate ao leite Derreta a manteiga de cacau e misture com o corante.
49. Desenhe pequenos círculos em uma folha de papel guitarra.
50. Quando a manteiga de cacau cristalizar, corte os topos dos profiteroles sem craquelin.
51. Derreta o chocolate ao leite muito suavemente em banho-maria, sem nunca exceder 35°C, caso contrário terá que temperá-lo.
52. Despeje o chocolate sobre a folha de papel guitarra, estenda finamente e cole rapidamente os topos dos profiteroles.
53. Deixe cristalizar e depois retire do papel guitarra.
54. Em seguida, comece a montagem!
55. Montagem: Corte os topos dos profiteroles.
56. Coloque um pouco de creme no fundo dos profiteroles, depois insira os inserts de praliné congelados, dependendo do tamanho dos profiteroles.
57. Revista com creme, depois coloque os topos dos profiteroles em cima.
58. Coloque os profiteroles sobre o biscoito, depois passe para a degustação e delicie-se!