

Paris-Brest (creme mousseline com praliné de avelã)

Ingrédients

- 40g de manteiga pomada
- 50g de açúcar mascavo
- 40g de farinha
- 10g de cacau em pó sem açúcar
- 65g de água
- 85g de leite fresco integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar refinado
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 250g de leite
- 55g de açúcar refinado
- 50g de gema de ovo
- 25g de maizena
- 25g de manteiga
- 150g de praliné de avelã
- 125g de manteiga macia

Préparation

1. Uma sobremesa clássica, mas ainda uma das melhores, especialmente na versão 100% avelãs (minha favorita!
2.).
3. Preparem seus sacos de confeitar Ingredientes : Usei o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material : Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 10mm Bico pequeno 14mm Tempo de preparação: 50 minutos + cozimento + descansoPara 8 pessoas (cerca de 3 carolinas por pessoa) : Craquelin de cacau : de manteiga pomada de açúcar mascavo de farinha de cacau em pó sem açúcar Misture a manteiga pomada com os ingredientes secos.
5. Abra a massa finamente entre duas folhas de papel manteiga, depois coloque o craquelin no congelador.
6. Pâte à choux : de água de leite fresco integral de sal de açúcar refinado de manteiga de farinha de ovos inteiros Pré-aqueça o forno a 180°.
7. Leve para ferver a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
8. Fora do fogo, adicione de uma vez só a farinha peneirada.
9. Retorne ao fogo e cozinhe a massa em fogo brando com uma espátula por alguns minutos até que uma fina película se forme no fundo da panela.
10. Coloque a massa em uma tigela (ou na batedeira) e misture um pouco para esfriar antes de incorporar os ovos levemente batidos, pouco a pouco, em velocidade média.
11. Aguarde a massa ficar homogênea antes de cada adição.
12. Pare de misturar quando a massa estiver com aspecto acetinado: o sulco de uma linha traçada com o dedo na massa deve se fechar.
13. Modele uma coroa de pâte à choux de cerca de 12 a 15cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel manteiga.
14. Se sobrar pâte à choux, você pode fazer chouquettes ou ainda congelar.

15. Cozimento : Corte uma coroa de craquelin do tamanho da coroa de pâte à choux, depois coloque-a sobre a massa.
16. Asse a 180°C por cerca de 30 minutos, depois deixe esfriar.
17. Crème praliné : de leite de açúcar refinado de gema de ovo de maizena de manteiga de praliné de avelã Bata as gemas com o açúcar e o pó de creme ou maizena.
18. Paralelamente, leve o leite a ferver.
19. Despeje metade do leite sobre os ovos batendo, depois despeje tudo na panela.
20. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente até o creme engrossar, depois adicione a manteiga e o praliné.
21. Cubra o creme com filme plástico em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
22. Crème mousseline & montagem : de manteiga macia QS de praliné QS de avelãs torradas Quando o creme estiver frio, coloque-o na tigela da batedeira equipada com o batedor (ou em uma tigela com batedor elétrico) e bata levemente para soltar.
23. Em seguida, incorpore a manteiga macia em velocidade mínima.
24. Quando a manteiga estiver completamente incorporada, aumente a velocidade e bata por vários minutos, o creme deve ficar claro e volumoso.
25. Coloque o creme em um saco de confeitar equipado com o bico de sua escolha (um pequeno bico liso para mim) e passe imediatamente à montagem.
26. Corte a coroa de pâte à choux na altura.
27. Espalhe praliné no fundo.
28. Confeite o creme aos poucos e adicione praliné novamente no centro.
29. Finalize o confeitar do creme, depois adicione a "tampa" da pâte à choux, decore com praliné, avelãs e açúcar de confeiteiro, e bom apetite!