

Pistage Paris-Brest

Ingrédients

- 65g vatten
- 85g färsk helmjölk
- 2g salt
- 2g strösocker
- 60g smör
- 80g mjöl
- 125g hela ägg
- 100g vispgrädde
- 50g socker
- 2 ägg
- 1 äggula
- 30g maizena
- 2g gelatin
- 45g pistagepuré
- 55g [pistagepralin](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. En paris-brest ja, men med pistage för att variera lite!
2. Jag måste erkänna att jag älskar den klassiska versionen med hasselnötspralin, men denna lättare version med diplomatkrem med pistage & pistagepralin har helt övertygat mig Ett perfekt recept för alla säsonger och tillfällen, som kommer att glädja alla pistageälskare!
3. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood (med kroken) för att göra chouxdegen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking + 20% rabatt på andra tillbehör / kommersiellt samarbete.
4. Jag har använt perforerad plåt & spritsar från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
5. Sprits för petit four 14mm Ingredienser :Jag har använt pistagepuré & hela pistagen Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
6. Förberedelse tid : 1 timme + 35 minuters gräddningFör 8 personer / en krona med en diameter på cirka 26-28cm : Chouxdegen : Om nödvändigt, hänvisar jag till denna detaljerade artikel om chouxdeg med alla detaljer för tillagning och gräddning.
7. Koka upp vattnet, mjölken, saltet, sockret och smöret.
8. Ta bort från värmen, tillsätt allt på en gång det siktade mjölet.
9. Sätt tillbaka på värmen och torka degen på låg värme med hjälp av en spatel i några minuter tills en tunn hinna bildas i botten av kastrullen.
10. Lägg degen i skålen på köksmaskinen med bladet (eller om nödvändigt, för hand med en spatel) och blanda på låg hastighet för att få ut ångan ur degen och låta den svalna innan du gradvis tillsätter de lätt vispade äggen på medelhastighet.
11. Vänta tills degen är homogen innan varje tillsats.
12. Sluta blanda när degen har en satinliknande yta: spåret av en linje dragen med fingret i degen ska stängas.
13. Sedan, lägg chouxdegen i en sprits med en liten fyrkantig sprits 14 eller 16mm, och spritsa en krona med en diameter på cirka 22 till 24cm.
14. Om nödvändigt kan du sätta din krona i frysen vid detta tillfälle, du kan grädda den när du vill direkt efter

att den tagits ut ur frysen.

15. Med resten av chouxdegen kan du spritsa små choux i önskad storlek och frysa dem, de kommer att vara redo att gräddas för ett annat recept (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).

16. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i 30 till 35 minuter, kronan ska vara uppblåst och väl gyllenbrun när den tas ut ur ugnen.

17. Låt svalna helt.

18. Diplomatkrem med pistage : Vaniljkräm : helmjolk vispgrädde socker 2 ägg 1 äggula maizena gelatin pistagepuré pistagepralin Låt gelatinet svälla i kallt vatten (anger vikten av gelatinet om du använder pulvergelatiner, annars i en stor skål med kallt vatten om det är blad).

19. Värm mjölken och grädden.

20. Vispa äggen, äggulan med sockret, tillsätt sedan maizena och vispa igen.

21. Häll den varma vätskan över och blanda, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.

22. Låt tjockna på medelhög värme under konstant vispning.

23. Ta bort från värmen, tillsätt den svällda gelatinen (och pressa om det är blad).

24. Tillsätt sedan pistagepralinen och pistagepurén.

25. Täck pistagekrämen med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåpet.

26. Diplomatkrem : vispgrädde med 35% fett När vaniljkrämen är kall, vispa grädden till en inte för fast vispgrädde.

27. Inkorporera den försiktigt i vaniljkrämen, och häll sedan den sålunda erhållna diplomatkremen i en sprits med en liten fyrkantig sprits och gå vidare till monteringen.

28. Montering : Lite pistagepralin Några hela pistagen Skär av toppen av chouxkronan.

29. Spritsa diplomatkremen.

30. Om du vill kan du lägga till lite pistagepralin och/eller några krossade pistagen i mitten av krämen.

31. Stäng med toppen av chouxkronan, och lägg till lite pralin och några pistagen innan du njuter!