

Paris-Brest na pistachio

Ingrédients

- 65g ya maji
- 85g maziwa safi ya nzima
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari ya unga
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai kamili
- 100g ya krimu ya kioevu nzima
- 50g ya sukari
- 2 mayai
- 1 yai la yai
- 30g ya maizena
- 2g ya gelatin
- 45g ya puree ya pistachio
- 55g ya [praliné pistachio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Paris-brest moja, lakini na pistachio kubadilisha kidogo!
2. Lazima nikiri kwamba napenda toleo la jadi la praliné ya hazelnut, lakini toleo hili nyepesi zaidi la cream diplomate ya pistachio & praliné ya pistachio limenishawishi kabisa Mapishi bora kwa misimu yote na matukio yote, ambayo yatakidhi wapenda pistachio wote!
3. Vifaa :Nime tumia Cooking Chef ya Kenwood (pamoja na hook) kutengeneza mchanganyiko wa choux: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking + 20% ya punguzo kwenye vifaa vingine / ushirikiano wa kibiashara.
4. Nime tumia plaque perforée & poches à douille Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 kujaza wakati wa kujiandikisha kwa 10 bure wakati wa agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
5. Douille petit four 14mm Viungo :Nime tumia puree ya pistachio & pistachio nzima Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
6. Muda wa maandalizi: saa 1 + dakika 35 za kupikaKwa watu 8 / taji ya 26-28cm ya kipenyo takriban : Mchanganyiko wa choux : Ikiwa inahitajika, nitakutumia hiki kifungu kinaelezea kuhusu mchanganyiko wa choux na maelezo yote ya utengenezaji na kupika.
7. Pakua maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi hadi kuchemka.
8. Kwa mbali, ongeza mara moja unga uliochujwa.
9. Rudisha kwenye moto na kaanga mchanganyiko wa choux kwa moto mdogo kwa kutumia spatula kwa dakika chache hadi filamu nyembamba iundwe chini ya sufuria.
10. Weka mchanganyiko kwenye bakuli la roboti lililo na jani (au kwa kukosa, kwa mkono na spatula) na changanya kwa kasi ndogo ili kutoa mvuke kutoka kwa mchanganyiko na kuufanya upoe kabla ya kuongeza mayai yaliyopigwa kidogo kidogo kwa kasi ya kati.
11. Subiri hadi mchanganyiko uwe wa homogenous kabla ya kuongeza kila wakati.
12. Acha kuchanganya wakati mchanganyiko unaonekana kama satin: alama ya mstari uliochorwa kwa kidole kwenye mchanganyiko inapaswa kufungwa.
13. Kisha, weka mchanganyiko wa choux kwenye poche à douille iliyo na douille ya petit four 14 au 16mm, na uweke taji ya takriban 22 hadi 24cm ya kipenyo.

14. Ikiwa inahitajika, unaweza kuweka taji yako kwenye friji wakati huu, unaweza kuipika wakati wowote unavyotaka mara tu itakapotolewa kutoka kwenye friji.
15. Kwa mchanganyiko wa choux uliobaki, unaweza kuweka choux za ukubwa unaotaka na kuzihifadhi, zitakuwa tayari kupikwa kwa mapishi mengine (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
16. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 30 hadi 35 za kupika, taji inapaswa kuwa imevimba na kuwa na rangi nzuri wakati inatolewa kutoka kwenye oveni.
17. Acha ipoe kabisa.
18. Krimu ya diplomate ya pistachio : Krimu ya pastry : ya maziwa ya nzima ya krimu ya kioevu nzima ya sukari 2 mayai 1 yai la yai ya maizena ya gelatin ya puree ya pistachio ya praliné pistachio Fanya gelatin iwe na mvua kwenye maji baridi (sawa na mara 6 ya uzito wa gelatin ikiwa unatumia gelatin ya unga, vinginevyo kwenye bakuli kubwa la maji baridi ikiwa ni karatasi).
19. Pasha maziwa na krimu.
20. Piga mayai, yai la yai na sukari, kisha ongeza maizena na piga tena.
21. Mimina kioevu chenye joto juu yake huku ukichanganya, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
22. Fanya iwe na mnene kwa moto wa kati huku ukipiga bila kusimama.
23. Kwa mbali, ongeza gelatin iliyohydrati (na kuoshwa ikiwa ni karatasi).
24. Kisha ongeza praliné ya pistachio na puree ya pistachio.
25. Funika krimu ya pistachio kwa filamu na uifanye ipoe kabisa kwenye friji.
26. Krimu ya diplomate : ya krimu ya kioevu nzima yenye 35% ya mafuta Wakati krimu ya pastry ipo baridi, panda krimu ya kioevu kuwa chantilly isiyo ngumu sana.
27. Incorporate kwa upole kwenye krimu ya pastry, kisha mimina krimu ya diplomate iliyopatikana kwenye poche à douille iliyo na douille ya petit four na uende kwenye ujenzi.
28. Ujenzi : Kidogo cha praliné ya pistachio Pistachio chache nzima Katakata juu ya taji ya mchanganyiko wa choux.
29. Pochez krimu ya diplomate.
30. Ikiwa unataka, unaweza kuongeza kidogo cha praliné ya pistachio na/au pistachio chache zilizovunjwa ndani ya krimu.
31. Funga na juu ya taji ya mchanganyiko wa choux, kisha ongeza kidogo cha praliné na pistachio chache kabla ya kufurahia!