

Paris-Brest na may pistachio

Ingrédients

- 65g ng tubig
- 85g ng buong gatas
- 2g ng asin
- 2g ng asukal
- 60g ng mantikilya
- 80g ng harina
- 125g ng buong itlog
- 100g ng buong cream
- 50g ng asukal
- 2 itlog
- 1 yolk ng itlog
- 30g ng maizena
- 2g ng gelatin
- 45g ng pistachio puree
- 55g ng [praliné pistachio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)

Préparation

1. Isang paris-brest oo, pero sa pistachio para magbago ng kaunti!
2. Kailangan kong aminin na gusto ko ang klasikong bersyon na may praliné na hazelnut, pero ang bersyon na ito na mas magaan na gawa sa diplomate cream na may pistachio & praliné pistachio ay talagang nakumbinsi ako Isang perpektong resipe sa lahat ng panahon at lahat ng okasyon, na magpapasaya sa lahat ng mahilig sa pistachios!
3. Materyal :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood (na may hook) para gumawa ng choux pastry: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay para sa pagbili ng isang cooking + 20% na diskwento sa iba pang accessories / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Ginamit ko ang perforated tray & ang piping bags ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Piping nozzle para sa maliit na pastry 14mm Mga sangkap :Ginamit ko ang pistachio puree & buong pistachios Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
6. Oras ng paghahanda : 1 oras + 35 minuto ng paglulutoPara sa 8 tao / isang korona na may diameter na humigit-kumulang 26-28cm : Ang choux pastry : Kung kinakailangan, ipinapasa ko kayo sa detalyadong artikulong ito tungkol sa choux pastry na may lahat ng detalye ng paggawa at pagluluto.
7. Pakuluan ang tubig, gatas, asin, asukal at mantikilya.
8. Sa labas ng apoy, idagdag ang sifted flour nang sabay-sabay.
9. Ibalik sa apoy at patuyuin ang masa sa mababang apoy gamit ang spatula sa loob ng ilang minuto hanggang sa bumuo ng isang manipis na pelikula sa ilalim ng kawali.
10. Ilagay ang dough sa mangkok ng robot na may spatula (o kung wala, sa kamay gamit ang spatula) at haluin sa mababang bilis upang palabasin ang singaw ng masa at palamigin ito bago unti-unting idagdag ang bahagyang batbat na itlog sa katamtamang bilis.
11. Maghintay na maging homogenous ang masa bago ang bawat pagdaragdag.
12. Itigil ang paghahalo kapag ang masa ay may makintab na hitsura: ang guhit ng isang linya na iginuhit gamit ang daliri sa masa ay dapat magsara.
13. Pagkatapos, ilagay ang choux pastry sa isang piping bag na may maliit na pastry nozzle na 14 o 16mm, at i-pipe ang isang korona na may diameter na humigit-kumulang 22 hanggang 24cm.

14. Kung kinakailangan, maaari mong ilagay ang iyong korona sa freezer sa puntong ito, maaari mo itong ipasok sa oven kapag nais mo agad sa paglabas ng freezer.
15. Sa natitirang choux pastry, maaari kang mag-pipe ng mga choux ng nais na laki at i-freeze ang mga ito, handa na silang ipasok sa oven para sa ibang resipe (choux, profiteroles, saint-honoré, religieuses...).
16. Ipasok sa preheated oven sa 180°C para sa 30 hanggang 35 minuto ng pagluluto, ang korona ay dapat lumobo at magandang ginintuang kulay sa paglabas ng oven.
17. Hayaan itong ganap na lumamig.
18. Ang diplomate cream na may pistachio : Ang pastry cream : ng buong gatas ng buong cream ng asukal 2 itlog 1 yolk ng itlog ng maizena ng gelatin ng pistachio puree ng praliné pistachio l-hydrate ang gelatin sa malamig na tubig (6 na beses ang bigat ng gelatin kung gumagamit ka ng gelatin powder, kung hindi ay sa isang malaking mangkok ng malamig na tubig kung ito ay mga dahon).
19. Painitin ang gatas at cream.
20. Batihin ang mga itlog, ang yolk ng itlog kasama ang asukal, pagkatapos idagdag ang maizena at batihin muli.
21. Ibuhos ang mainit na likido dito habang hinahalo, pagkatapos ibalik ang lahat sa kawali.
22. Palakasin sa katamtamang apoy habang patuloy na binabati.
23. Sa labas ng apoy, idagdag ang hydrated gelatin (at piniga kung ito ay mga dahon).
24. Pagkatapos ay isama ang praliné pistachio at pistachio puree.
25. Takpan ang pistachio cream sa contact at hayaang ganap na lumamig sa refrigerator.
26. Ang diplomate cream : ng buong cream na may 35% na taba Kapag malamig na ang pastry cream, talunin ang cream hanggang maging whipped cream na hindi masyadong matigas.
27. Isama ito nang maingat sa pastry cream, pagkatapos ay ibuhos ang nabuong diplomate cream sa isang piping bag na may maliit na pastry nozzle at magpatuloy sa pagbuo.
28. Ang pagbuo : Kaunting praliné pistachio Ilang buong pistachios Gupitin ang itaas ng korona ng choux pastry.
29. I-pipe ang diplomate cream.
30. Kung nais mo, maaari kang magdagdag ng kaunting praliné pistachio at/o ilang durog na pistachios sa gitna ng cream.
31. Isara muli gamit ang itaas ng korona ng choux pastry, pagkatapos ay magdagdag ng kaunting praliné at ilang pistachios bago mag-enjoy!