

Fıstıklı Paris-Brest

Ingrédients

- 8 ki ilik / yakla ık 26-28cm çapında bir ta için :
- 65g su
- 85g tam süt
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g tam yumurta
- 100g tam sıvı krema
- 50g eker
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır ni astası
- 2g jelatin
- 45g antepfıstı ı püresi
- 55g antepfıstı ı pralin

Préparation

1. Bir pariz-brest evet, ama biraz de i ilik için antep fıstıklı!
2. Klasik fındık pralinli versiyonunu çok sevdi imi itiraf etmeliyim, ama bu daha hafif olan antep fıstı ı ve antep fıstı ı pralinine dayanan diplomatik kremalı versiyon beni tamamen ikna etti Her mevsim ve her fırsat için mkemmek bir tarif, antep fıstı ı sevenleri mutlu edecek!
3. Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef'imi (kanca ile) profiterol hamurunu yapmak için kullandım: FLAVIE kodu = bir cooking alımında seti iniz 3 aksesuar hediye + di er aksesuarlar için %20 indirim / ticari i birli i.
4. Delikli tepsi ve anti torbaları Guy Demarle: ilk sipari te 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
5. Küçük fırın ucu 14mm Malzemeler :Antepfıstı ı püresi ve Koro bütün antep fıstıklarını kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Hazırlık süresi : 1 saat + 35 dakika pi irme8 ki ilik / yakla ık 26-28cm çapında bir ta için : Profiterol hamuru : Gerekirse, profiterol hamuru ile ilgili bu detaylı makaleye ynlendirebilirim, tüm yapım ve pi irme detaylarıyla.
7. Su, süt, tuz, eker ve tereya ını kaynatın.
8. Ate ten alıp, elenmi unu bir seferde ekleyin.
9. Tekrar ate e koyun ve hamuru birkaç dakika boyunca spatula ile dk ate te kurutun, tencerenin dibinde ince bir tabaka olu ana kadar.
10. Hamuru, robotun kasesine koyun (veya yoksa, bir spatula ile elle) ve hamurun buharını çıkarmak ve so utmak için dk hızda karı tırın, ardından hafifçe ırpılmı yumurtaları yava yava orta hızda ekleyin.
11. Her eklemekten önce hamurun homojen olmasını bekleyin.
12. Hamur saten bir görünüm alana kadar karı tırmayı durdurun: parmakla hamurda çizilen bir çizgi kapanmalıdır.
13. Ardından, profiterol hamurunu 14 veya 16mm küçük fırın ucu olan bir anti torbasına koyun ve yakla ık 22-24cm çapında bir ta sıkın.
14. Gerekirse, bu a amada tacınızı dondurucuya koyabilirsiniz, dondurucudan çıktıktan hemen sonra pi irebilirsiniz.

15. Kalan profiterol hamuruyla, istedi iniz boyutta profiteroller sıkabilir ve dondurabilirsiniz, ba ka bir tarif için pi irmeye hazır olacaklar (profiterol, profiteroller, saint-honoré, religieuses...).
16. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pi irin, ta ç kabarmalı ve fırından çıktı ında güzelce kızarmalıdır.
17. Tamamen so umaya bırakın.
18. Antepfıst ı diplomatik kreması : Pastacı kreması : tam sütün tam sıvı krema eker 2 yumurta 1 yumurta sarısı mısır ni astası jelatin antepfıst ı püresi antepfıst ı pralin Jelatini so uk suda (jelatin tozu kullanıyorsanız jelatin a ırlı ının 6 katı, yoksa yapraklar için büyük bir so uk su kabında) i irin.
19. Sütün ve kremayı ısıtın.
20. Yumurtaları, yumurta sarısını ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyip tekrar çırpın.
21. Üzerine sıcak sıvıyı dökün ve karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
22. Orta ate te sürekli çırparak koyula masını sa layın.
23. Ate ten alıp, i irilmiş jelatini ekleyin (e er yapraksa sıkılmış olmalıdır).
24. Ardından antepfıst ı pralin ve antepfıst ı püresini ekleyin.
25. Antepfıst ı kremasını temas halinde streç film ile kaplayın ve tamamen buzdolabında so utun.
26. Diplomatik krema : tam sıvı krema %35 ya içeren Kremalı pasta so uduktan sonra, sıvı kremayı çok sert olmayacak ekilde çırpın.
27. Nazıkçe pastacı kremasına ekleyin, ardından elde edilen diplomatik kremayı küçük fırın ucu olan bir anti torbasına dökün ve montaja geçin.
28. Montaj : Biraz antepfıst ı pralin Birkaç bütün antep fıst ı Profiterol hamurunun üst kısmını kesin.
29. Diplomatik kremayı sıkın.
30. sterseniz, kremanın ortasına biraz antepfıst ı pralin ve/veya birkaç kıyılmış antep fıst ı ekleyebilirsiniz.
31. Profiterol hamurunun üst kısmı ile kapatın, ardından biraz pralin ve birkaç antep fıst ı ekleyin ve tadını çıkarın!