

Paris-Brest (praliné fındık krema muslin)

Ingrédients

- 8 ki ilik (ki i ba ı yakla ık 3 choux):
- 40g yumu amı tereya ı
- 50g esmer eker
- 40g un
- 10g ekersiz kakao tozu
- 65g su
- 85g tam ya lı taze süt
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g bütün yumurtalar
- 250g süt
- 55g toz eker
- 50g yumurta sarısı
- 25g mısır ni astası
- 25g tereya ı
- 150g fındık pralin
- 125g yumu ak tereya ı

Préparation

1. Klasik tatlıların en sıradanlarından biri ama yine de en iyilerinden biri, özellikle %100 fındık versiyonunda (favorim!)
2.).
3. eker sıkma torbalarınızı hazırlayın Malzemeler: Valrhona markalı kakao tozunu kullandım: sitedeki her eyde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affiliate).
4. Malzemeler: Delikli tepsi eker sıkma torbaları 10mm uç Küçük fırın ucu 14mm Hazırlık Süresi: 50 dakika + pi irme + dinlenme8 ki ilik (ki i ba ı yakla ık 3 choux): Kakaolu Kraker: yumu amı tereya ı esmer eker un ekersiz kakao tozu Yumu ak tereya ını kuru malzemelerle karı tırın.
5. Hamuru iki parça ya lı ka ıt arasında ince ekilde açın, ardından krakeri dondurucuya yerle tirin.
6. Choux Hamuru: su tam ya lı taze süt tuz toz eker tereya ı un bütün yumurtalar Fırını 180°C'ye ısıtın.
7. Su, süt, tuz, eker ve tereya ını kaynamaya getirin.
8. Ate ten alın, elekten geçirilmi unu bir kerede ekleyin.
9. Oca a geri koyun ve spatula yardımıyla kısık ate te birkaç dakika boyunca tabanın hafif bir deri olu ana kadar kuru hale getirin.
10. Hamuru bir kaseye (veya mikserin kabına) alın ve hafifçe karı tırarak so utun, ardından hafifçe çırpılmış yumurtaları yava ça orta hızda ekleyin.
11. Her eklemenden önce hamurun homojen olmasını bekleyin.
12. Hamur ipeksi bir görünüm aldı ında karı tırmayı bırakın: Parma nızı hamurda sürerek olu turdu unuz çizgi kaybolmalı.
13. Ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye yakla ık 12-15 cm çapında bir choux halkası sıkın.
14. E er fazla choux hamurunuz kalırsa, chouquette yapabilir veya buzlu a koyabilirsiniz.
15. Pi irme: Choux hamuru büyüklü ünde bir kraker halkası kesin, ardından hamurun üzerine yerle tirin.

16. 180°C'de yakla ık 30 dakika pi irin, ardından so umaya bırakın.
17. Pralin Kreması: süt toz eker yumurta sarısı mısır ni astası tereya ı fındık pralin Yumurta sarılarını eker ve ni asta ile çırpın.
18. Aynı anda, sütü kaynatın.
19. Yarım sütü yumurtaların üzerine dökün ve karı tırın, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.
20. Krem kalınla ana kadar sürekli karı tırarak orta ate te pi irin, ardından tereya ını ve pralini ekleyin.
21. Kremayı temas edecek ekilde sarın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
22. Mousseline Kreması & Montaj: yumu ak tereya ı stedi iniz kadar pralin stedi iniz kadar kavrulmu fındık Krema so udu unda, mikserin çırpıcı aparatlı kasesine (veya elektrikli çırpıcı ile) koyun ve gev etmek için hafifçe çırpın.
23. Ardından, dü ük hızda yumu ak tereya ını ekleyin.
24. Tereya ı tamamen karı tıktan sonra, çırpma hızını artırın ve birkaç dakika boyunca çırpın, krema beyazlayıp kabarmalıdır.
25. Kremayı istedi iniz uçla donatılmı bir sıkma torbasına koyun (ben küçük bir düz uç tercih ettim) ve hemen montaja geçin.
26. Choux hamurunun halkasını yukarıdan kesin.
27. Altına pralin sürün.
28. Kremayı yava ça sıkın, ardından tekrar merkeze pralin ekleyin.
29. Kremayı sıkmayı bitirin, ardından choux hamurunun "kapa ını" ekleyin, pralin, fındık ve pudra ekeriyle süsleyin ve afiyet olsun!