

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Paris-Brest

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



INOLTRE

poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Per la crema pasticcera: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite l'amido e mescolare delicatamente.

Unite il latte bollente e mescolate.

Trasferite in una casseruola e fate addensare su fiamma bassa.

Togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Per l'involucro: in una casseruola mettete l'acqua, il burro e il sale.

Quando il burro è sciolto e la miscela bolle togliete dal fuoco e versate la farina in un colpo solo.

Mescolare velocemente, rimettete sul fuoco e fate rapprendere e seccare (per vedere se è pronto prendete un pò di pasta tra le dita, se non appiccica è pronta).

Versate in una ciotola e fate freddare.

Aggiungete le prime 3 uova una alla volta, mescolare con le fruste elettriche, ricordatevi di non aggiungere il nuovo uovo prima che il precedente è amalgamato.

L'ultimo uovo invece bisogna aggiungerlo a cucchiainate (potrebbe non servire tutto).

L'impasto è pronto quando, tirando su con il cucchiaio, si creano dei riccioli pesanti

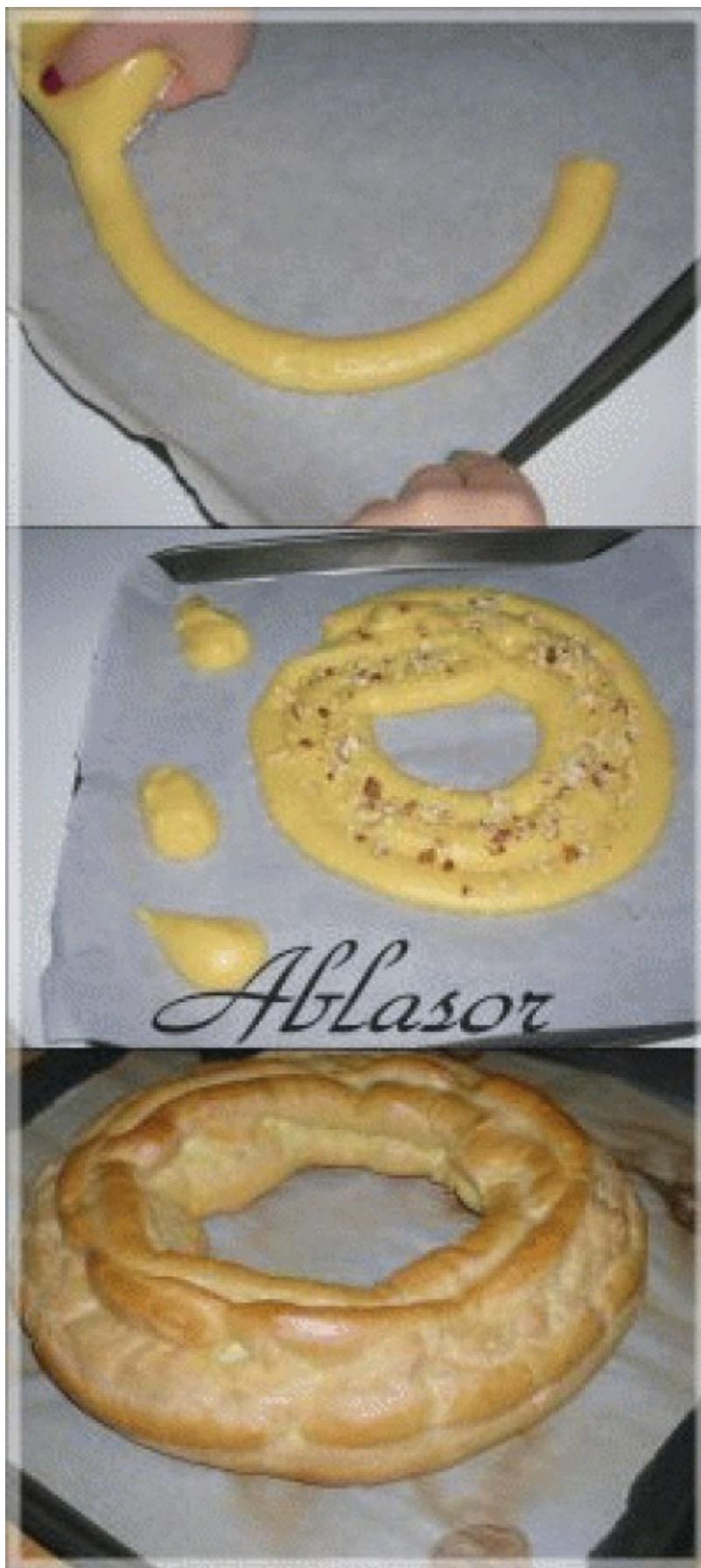
dell'impasto.

Disegnare su carta forno un cerchio di 24 cm con una matita, girate il foglio (in modo che l'impasto non toccherà la linea tracciata a matita).

Riempite una sacca da pasticciare con l'impasto e, seguendo il bordo del cerchio tracciato, formate un primo cerchio, fare un altro cerchio all'interno (quindi più piccolo) ed un terzo cerchio nello stesso modo, infine creare un altro cerchio sopra quelli già fatti.

Infornate in forno già caldo a 200°C per 15 minuti dopo abbassare a 180°C e continuare la cottura per altri 30 minuti, spegnete e lasciate asciugare in forno per 1 ora con la porta socchiusa.

Non aprire mai il forno durante la cottura e mentre sta asciugando.



- 2 Per la farcia: mettere in una casseruola lo zucchero con due cucchiari di acqua sul fuoco basso.



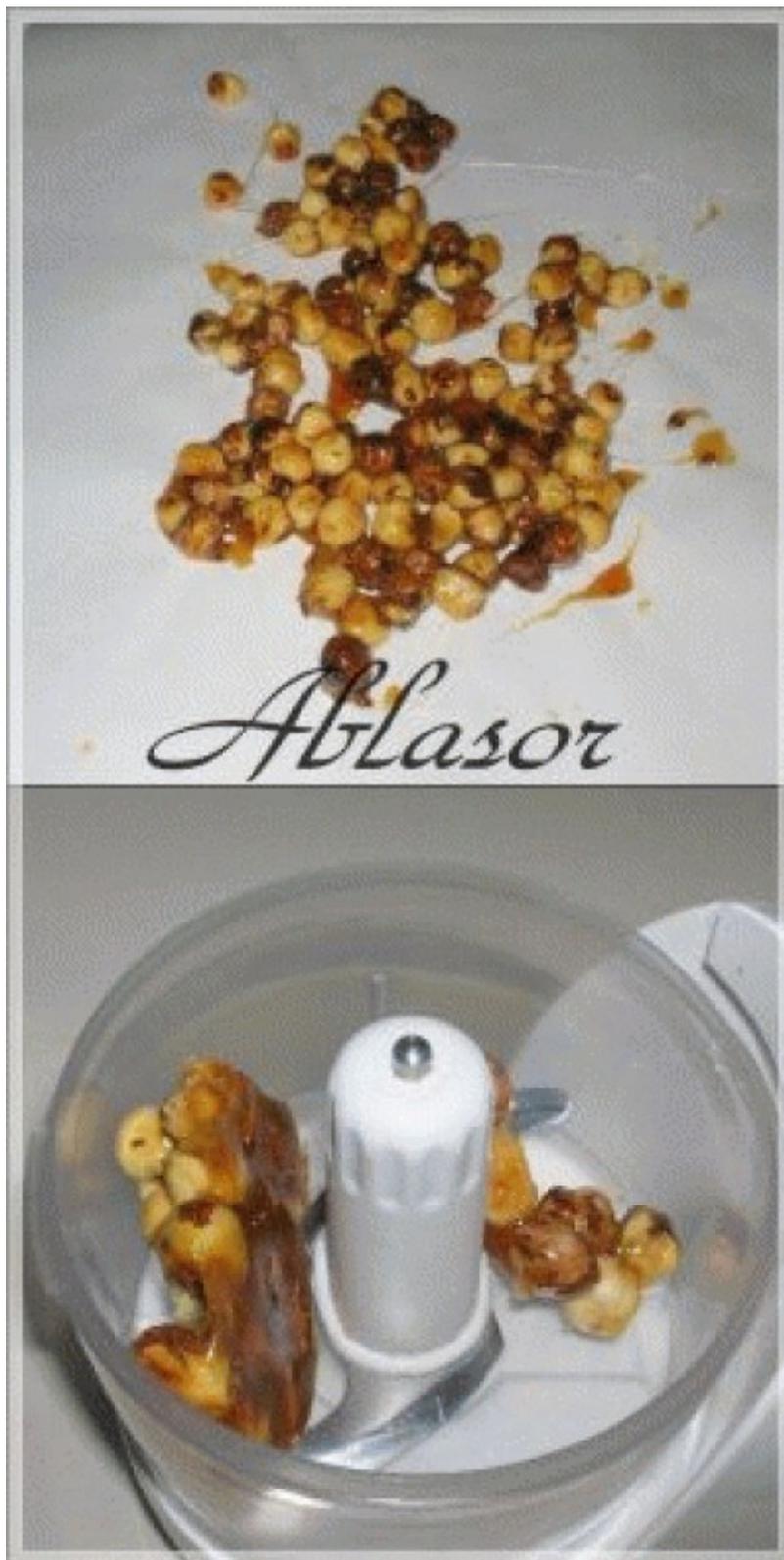


**3** Preparare un caramello biondo (non mescolare mai mentre lo zucchero si scioglie) e versarvi le nocciole, mescolare con un cucchiaino di legno fino ad avere le nocciole coperte di caramello.

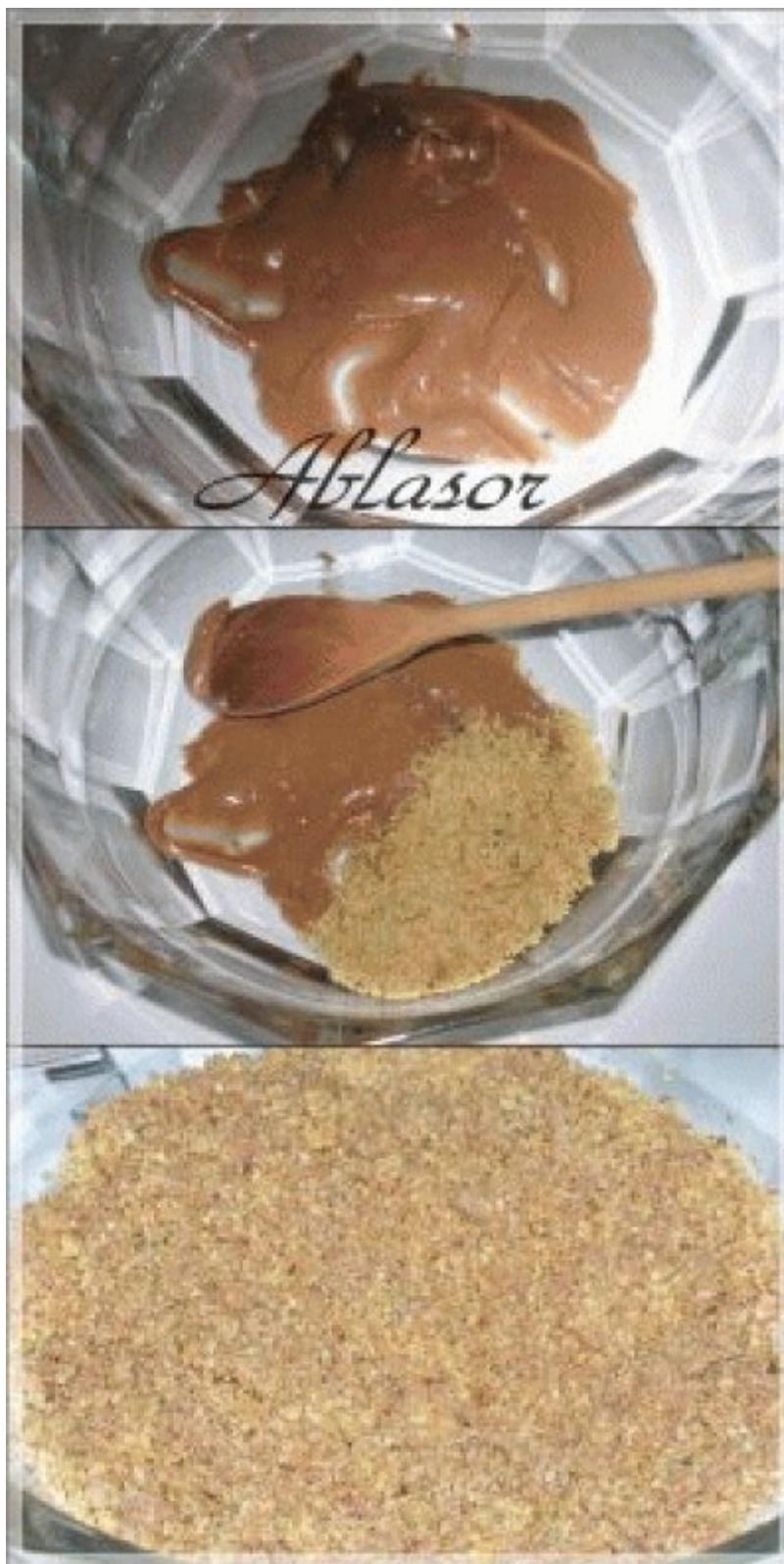




- 4 Stendete sopra un foglio di carta forno, lasciate asciugare e frullare in un mixer tritandolo finemente (ma non deve diventare crema).



- 5 Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, versatelo sulla polvere di croccante e mescolare con un cucchiaino di legno.



- 6 Unite il burro ammorbidito al composto poco alla volta e mescolare bene, unire la crema pasticcera e montare con le fruste fino ad avere un composto spumoso.





7 Mettere la crema in frigo e fate rapprendere.

Tagliate orizzontalmente la ciambella e riempiate la parte inferiore con tutta la crema, sovrapponetevi la parte superiore.



8 Coprire con zucchero a velo.



