

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paris brest

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il paris brest è un dolce classico francese che prevede una base ad anello realizzata con la pasta choux ovvero la pasta dei bignè ed una farcia di crema mousseline pralinata.

Abbiamo voluto semplificare leggermente la realizzazione di questo dolce realizzando una semplice crema chantilly, ovvero panna montata zuccherata, aggiungendo della crema di nocciole per ricordare il pralinato.

Semplice da realizzare ma di grande effetto per momenti di condivisione tra amici e parenti.

PER IL PARIS BREST

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

FARINA 00 200 gr

UOVA potrebbero servirne fino a 5 - 4

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 1 pizzico

TUORLO D'UOVO per spennellare -

PER LA FARCIA

PANNA FRESCA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

NOCCIOLE 100 gr

CREMA ALLA NOCCIOLA

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua ed il burro tagliato a pezzi, insaporite con un pizzico di sale e di zucchero.

Accendete il fuoco e lasciate che il burro si sciolga nell'acqua giungendo a bollore, abbiate cura di mescolare.



- 2 Quando la miscela di acqua e burro giunge a bollore aggiungete la farina, sempre a fuoco acceso, tutta in una volta e mescolate velocemente affinché si formi subito una pasta omogenea.

Lasciate sul fuoco e fate cuocere per 2-3 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Per far freddare velocemente il composto, trasferitelo in una ciotola fredda.



- 3** Trasferite, a questo punto, l'impasto nell'impastatrice dotata di gancio a foglia e aggiungete un uovo per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato ben assorbito.

Aggiungete il quinto uovo solo se l'impasto risultasse particolarmente sodo. La densità della pastella dovrà assomigliare a quella di una crema pasticciera piuttosto soda.





- 4 Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta tonda e liscia piuttosto grande e formate il paris brest su di una teglia leggermente unta con poco burro e sulla quale avrete tracciato una circonferenza con lo zucchero velo aiutandovi con una ciotola.





5 Per realizzare un fantastico paris brest dovete realizzare un primo cerchio seguendo la traccia di zucchero a velo, dovete eseguirne un secondo affiancato al primo ed un terzo sopra i due.

Spennellate con il tuorlo d'uovo e distribuite sopra le mandorle in scaglie.





6 Infornate il paris brest a 200°C per circa 20-22 minuti.



7 Nel frattempo preparate la farcia: fate tostare le nocciole in forno a 180°C per una decina di minuti al massimo.

Montate la panna zuccherandola con un cucchiaino di zucchero a velo, quindi trasferitela in una sac à poche con bocchetta a stella.



8 Sfornate il paris brest, fatelo freddare, quindi apritelo in due, come fosse un panino e distribuite della crema di nocciole sulla parte inferiore.



9 Distribuite, successivamente, la panna zuccherata e le nocciole tostate e tritate grossolanamente. Coprite il tutto con la parte superiore del paris brest.

Spolverate di zucchero a velo e servite in tavola.



