

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Paris Brest di cicciuzza856

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER DECORARE

zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola e lasciate intiepidire.

Aggiungete il burro e lavorate con le fruste elettriche.



2 Aggiunto 3 cucchiaini di pralinato.



3 E montare.



4 Quando la crema è fredda aggiungete la panna montata.



5 Per la pasta choux: mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro.

Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate bene.

Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolare per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche

con i ganci a spirali.

Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga un cerchio sopra la placca rivestita di carta forno.

Cospargete con poche lamelle di mandorle.

Infernare per 15 minuti a 190°C poi abbassate a 170°C e continuate la cottura per altri 30 minuti.



6 Lasciate raffreddare.

Con un coltello dividete in due orizzontalmente.



7 Farcite con la crema preparata.



8 In una casseruola fate sciogliere 3 cucchiari di zucchero con un cucchiaino di acqua e lasciate bollire fino ad ottenere un composto ambrato.

Ricoprite la torta con fili di caramello appena preparato fatti scendere dai rebi di una forchetta (fate attenzione perchè il caramello è ustionante).



NOTE

Se non trovate il pralinato potete prepararlo voi procedendo così: prendete 100 g di frutta secca, 75 g di zucchero e 15 ml di acqua. In una padella mettete lo zucchero e l'acqua e mescolate. Accendete il fuoco e fate cuocere a fuoco basso fino a quando non si formano delle bolle in tutta la superficie. Quando diventa ambrato aggiungete la frutta secca. Mescolate e fate coprire la frutta secca con lo zucchero (ci vorranno circa 10 minuti). A questo punto mettete il preparato su carta forno allargando il preparato così si raffredda meglio (non toccarlo MAI perché è altamente ustionante). Quando è freddo spezzettate e mettete nel mixer e frullate, all'inizio diventerà polvere ma continuando a frullare diventerà bello cremoso (in circa 5-8 minuti).