

Paris brest

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

Manteca: Cantidad necesaria

Agua: 1 cda.

Huevo: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Crema de praliné

Azucar: 125 grs.

Praliné: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Manteca: 300 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Cubierta

Almendras: 300 g

Pâte à choux

Harina: 300 grs.

Manteca: 200 g

Agua: 1/2 L

Huevos: 6 Unidades

Sal: Una pizca

Azucar: Una pizca

Praliné

Almendras: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 100 grs.

Limon: 1/4 Unidad

Salsa II

Rúcula: 1/2 Paquete

Varios

Azúcar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Pâte à choux

- Bata los huevos y reserve.
- En una sauteuse caliente el agua con la *manteca*, la sal y el azúcar hasta romper el hervor.
- Fuera del fuego agregue la *harina* de un solo golpe y mezcle bien hasta homegenizar .
- Vuelva al fuego y continúe revolviendo hasta secar la pasta.
- Retire del fuego y añada los huevos poco a poco hasta unificar la preparación.

Cubierta

- En una sauteuse con agua hirviendo pase las almendras unos minutos.
- Cuele y refresque las almendras con agua fría.
- Finalmente pele las almeddras y filetee groseramente.

Base

- Bata ligeramente el *huevo* con el agua.
- Reserve.
- Enmanteque y enharine un aro moldeador de 26 cm de diámetro.
- Disponga el aro sobre una placa siliconada y marque un círculo de *harina* dando un golpe con el aro.
- Rellene una manga de pastelería con la pate a choux.
- Siga la línea de *harina* con la pasta
- A continuación realice otro aro interno de pasta pegado al primero.
- Realice un tercer aro por sobre los dos anteriores.
- Pincele con *huevo* diluido en agua y esparza con las almendras.
- Disponga el aro moldeador y lleve ahorno fuerte 200^a C hasta que se infle.
- Baje la temperatura a 160C y cocine hasta que la preparción se seque.

Praliné

- Exprima el *limón*.
- En una sauteuse lleve el azúcar con un poco de agua para humedecer
- Agregue el *jugo de limón* y lleve al fuego.
- Cocine hasta obtener un caramelo rubio.
- Añada las almedras y mezcle.
- Vierta sobre una placa siliconada, deje enfriar y procese.

Crema de praliné

- Prepare un *almíbar* a 118C.
- Bata las yemas hasta blanquearlas.
- Añada el *almíbar* en forma de hilo.
- Continúe hasta obtener una preparación cremosa y consistente.
- Incorpore la *manteca* pomada poco a poco.
- Aromatice con la esencia de vainilla.
- Finalmente incorpore el *praliné*.

Armado

- Corte el aro de la pate a choux al medio.
- Disponga la base sobre un plato y rellene con la *crema de praliné* con la ayuda de una manga con pico rizado.
- Cubra sin presionar con el otro aro.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva directamente en la fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paris-brest-3>