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

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Pâte à choux

- Bata los huevos y reserve.
- En una sauteause 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 continue revolviendo hasta secar la pasta.
- Retire del fuego y añada los huevos poco a poco hasta unificar la preparación.

Cubierta

- En una sauteause 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 circulo 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 200ª C hasta que se infle.
- Baje la temperatura a 160C y cocine hasta que la preparción se seque.

Praliné

- Exprima el *limón*.
- En una sauteause 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 *almibar* 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