Paris brest



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cisnes

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Crema chantilly: Cantidad necesaria

Crema praline

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Amaretto: 25 cc
Crema batida a medio punto: 150 g
Crema pastelera: 300 g

Praline

Azucar: 50 grs.
Agua: 15 Ml.
Almendras peladas: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y dejar *hervir* hasta llegar a una temperatura de 110ºC (hasta punto hilo).
- Retire del fuego y agregue las almendras previamente peladas.
- Mezcle fuera del fuego hasta que el azúcar se recristalice.
- Lleve nuevamente al fuego y cocine revolviendo hasta obtener nuevamente un caramelo.
- Vuelque las almendras con el caramelo sobre una *plancha* de silicona o una placa aceitada.
- Deje enfriar y pique.

Crema praline

- Coloque en un recipiente la *crema* pastelera junto con el *amaretto*, el *praliné* anteriormente realizado y por ultimo la *crema* batida a medio punto, mezcle.
- Abra al medio los Paris-Brest.
- Coloque en una manga la *crema* de *praline* y rellene los paris brest.
- Luego espolvoree con azúcar impalpable.

Cisnes

- Abra el cuerpo del cisne en dos separando la tapa de la base de la pieza.
- Corte la tapa al medio longitudinalmente y espolvorear con azúcar impalpable.
- Coloque un copo de chantilly en la base y sobre este pegue el cuello.
- Con un pico rizado llenar la base de *crema* chantilly.
- Coloque las dos mitades de la tapa a modo de alas.

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