PARIS-BREST

CLASSICO DELLA PASTICCERIA FRANCESE CON FARCITURA AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRAQUELIN

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.

Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Laminare a 1 mm e stampare degli anelli di 8 cm di diametro.

Mantenere refrigerati fino al momento dell'utilizzo.

IMPASTO CHOUX

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 1000
ACQUA - A 55°C	g 1300-1400

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli anelli di impasto di circa 8 cm di diametro.

Posizionare il craquelin sugli anelli di choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 min.

Far raffreddare a temperatura ambente.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO - FUSO A 45°C	g 300
PANNA 35% M.G. - PER IL CHOCOCREAM	g 150
PANNA 35% M.G.	g 300
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Emulsionare CHOCOCREAM e panna fino a ottenere una ganache lucida.

A parte, montare e stabilizzare la panna con il LILLY e l'acqua, fino ad avere una consistenza semi-montata.

Aggiungere la panna semi-montata alla ganache in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse soda.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare a metà gli anelli di choux e farcirli con la mousse al pistacchio.

Chiudere con l'altra metà dell'anello di choux e decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE