



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 ambiente.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - PER IL CHOCOCREAM

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

PREPARAZIONE

g 300 Emulsionare CHOCOCREAM e panna fino a ottenere una ganache lucida.

g 150 A parte, montare e stabilizzare la panna con il LILLY e l'acqua, fino ad avere una consistenza semi-
g 300 montata.

g 50 Aggiungere la panna semi-montata alla ganache in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse soda.

g 50

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