



PARIS-BREST DI LUCA MONTERSINO

Ingredienti

Per la pasta choux

200 gr. di burro
260 gr. di acqua
120 gr. di latte intero
190 gr. di farina 260 w
475 gr. di uova intere
3 gr. di sale
3 gr. di zucchero semolato

Per la pasta craqueline al cacao

100 gr. di burro
125 gr. di zucchero di canna grezzo
110 gr. di farina 180 w
15 gr. di cacao amaro in polvere

Per la crema al gianduja

560 gr. di latte intero
560 gr. di uova intere
225 gr. di zucchero semolato
200 gr. di nocciole in pasta

210 gr. di burro
180 gr. di cioccolato fondente al 70% di cacao
18 gr. di gelatina in polvere

Per la crema al burro pralinata

200 gr. di zucchero vanigliato medio
75 gr. di acqua
30 gr. di sciroppo di glucosio
140 gr. di uova tuorlo
500 gr. di burro
180 gr. di pralinato alla nocciola
20 gr. di rum bianco

Per il biscotto bretone

135 gr. di burro
135 gr. di zucchero a velo
20 gr. di cacao amaro in polvere
70 gr. di uova intere
35 gr. di latte intero
3 gr. di bicarbonato d'ammonio
335 gr. di farina 180 w

Per la finitura

50 gr. di zucchero a velo
100 gr. di cioccolato bianco

Per le nocciole pralinate

70 gr. di zucchero vanigliato medio
30 gr. di acqua
250 gr. di nocciole tostate intere

Procedimento

Per la pasta choux

Mettere in una pentola l'acqua, il latte, il burro a pezzetti, lo zucchero, la vaniglia e il sale. Portare il tutto a bollore quindi versare tutto d'un colpo la farina mescolando con una frusta e cuocendo fino a formare un composto che si stacca dalle pareti.

Trasferire il tutto in planetaria con la frusta ed incorporare poco alla volta, a

pastello ancora caldo, le uova intere, ricordandosi che la dose di uova non è necessariamente fissa, ma variabile secondo diversi fattori, quali ad esempio il tipo di farina, i minuti di cottura del pastello sul fornello, e il tipo di planetaria utilizzata. Si tenga presente che la consistenza finale della pasta choux dovrà essere molto simile a quella di una crema pasticcera bella cremosa.

Preriscaldare il forno ventilato a 250°, una volta raggiunta la temperatura infornare la teglia di 12 choux guarniti in superficie dalla pasta craqueline al cacao, chiudere la porta del forno, aspettare 20 secondi circa quindi spegnere il forno.

Lasciar gonfiare così la pasta a forno spento per circa 15 minuti, trascorso tale tempo accendere nuovamente il forno ma stavolta alla temperatura di 170° e lasciar cuocere per altri 20/25 minuti, fino a doratura e asciugatura degli stessi.

Per la pasta craqueline al cacao

Impastare gli ingredienti come una normale frolla, poi stendere l'impasto così ottenuto, senza farlo riposare in frigorifero, allo spessore di 1 mm aiutandosi con due fogli di carta da forno. Abbattere in negativo in modo da riuscire a coppare poi dei dischetti della misura del bignè.

Per la crema al gianduja

Miscelare uova intere e zucchero semolato, unire il latte intero bollente e cuocere come una crema inglese. Unire la gelatina idratata fuori dal fuoco quando la crema arriva a circa 45° c mixare unendo il burro, il cioccolato fondente e la pasta nocciola. Raffreddare completamente.

Per la crema al burro pralinata

In un tegame versare l'acqua lo zucchero e il glucosio; mettere sul fornello e con l'aiuto di un termometro cuocere questo sciroppo a 121°C. Mentre lo sciroppo sta cuocendo mettere in planetaria i tuorli con la vaniglia e montare a spuma.

Quindi versare a filo lo sciroppo cotto sui tuorli in movimento e continuare a montare fino a raffreddamento. Dunque incorporare a piccoli fiocchi il burro mantenuto a temperatura ambiente. Una volta finito di introdurre il burro montare fino ad ottenere una crema spumosa e ben areata ed unire il pralinato. Coprire con la pellicola e NON conservare in frigorifero.

Per il biscotto bretone

Impastate il burro con lo zucchero a velo in una planetaria munita di foglia fino a renderlo bianco e spumoso. Dopo di che versate a filo le uova e il latte fresco.

Incorporate infine la farina setacciata con il cacao e il bicarbonato d'ammonio.

Lasciate riposare l'impasto in frigorifero, quindi stendetelo sottilmente allo spessore di circa 3mm e formare 4 ciambelle di diametro esterno di 22 cm.

Cuocete in forno a 250°C per 4 minuti. A fine cottura lasciateli raffreddare.

Per il montaggio

Stratificare due ciambelle di pasta bretone con la crema al burro pralinata e la crema al gianduja. Adagiarvi sopra i bignè farciti con la crema al gianduja, quindi decorare tra un bignè e l'altro con la crema al burro.

Guarnire la sommità di ciascun bignè con altra crema al burro, spolverare di zucchero a velo e completare con i dischetti di cioccolato bianco.