

Paris-Brest Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 65 minuta

Razina : Napredna

Pareno Tijesto

- Mlijeko 125g
- Voda 125g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 5g
- Glatko brašno 150g
- Jaja, otprilike 250g (5 jaja srednje veličine)

Krema Mousseline od Lješnjaka

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 100g (5 žumanjaka srednje veličine)
- Šećer 125g
- Glatko brašno 25g
- Kukuruzni škrob 25g
- Vanilija u prahu po želji
- Pasta od lješnjaka 100g
- Maslac 250g

Upute

1. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u lonac i zagrijte dok smjesa ne proključa.
2. Maknite lonac s vatre i dodajte brašno.
3. Stavite lonac natrag na vatru i kuhajte stalno miješajući nekoliko minuta. Prebacite smjesu u čistu zdjelu i ostavite da se ohladi.
4. Izmiksajte jaja i postupno ih dodajte u smjesu dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Gotovo tijesto bi trebalo biti mekano, glatko i kremasto.
5. Koristeći zvjezdasti nastavak istisnite prstenove, premažite ih jajetom i pospite nasjeckanim lješnjacima. Pecite Paris-Brest na 180°C-200°C oko 25 minuta, dok ne porumeni.
6. Da biste napravili kremu mousseline u loncu pomiješajte mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu i smjesu zagrijte.
7. Istucite žumanjke s preostalim šećerom, dodajte prosijano brašno i kukuruzni škrob i izmiješajte.
8. Temperirajte smjesu žumanjaka polovinom zagrijanog mlijeka. Vratite sve natrag u lonac, stavite na vatru i kuhajte žustro miješajući dok se krema ne zgusne i proključa. Kuhajte još 2 minute stalno miješajući.
9. Maknite lonac s vatre i odmah izlijte kremu u čistu posudu. Prekrijte je prozирnom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite da se ohladi.
10. Kada se krema ohladi, izmiksajte je dok ne postane glatka i dodajte joj pastu od lješnjaka.
11. Postupno joj dodajte omekšani maslac i miksajte dok ne postane glatka.
12. Prerežite ohlađeni Paris-Brest na pola. Bogato istisnite kremu na donji dio prstena, pa je prekrijte gornjim dijelom prstena.
13. Ohladite ih u hladnjaku nekoliko sati, a prije serviranja ih pospite šećerom u prahu.