



ilricettariodibianca.com

Paris Brest

Ingredienti

Per la pasta choux:

150 g di acqua

60 g di burro

90 g di farina 00

130 g di uova

Per la crema pasticciera Bimby:

500 ml di latte

90 g di zucchero

90 g di farina

Buccia di limone

2 uova intere + 1 tuorlo

Per la farcitura:

250 g di crema pasticciera

250 g di panna da montare

250 g di mascarpone

2 cucchiaini di crema spalmabile al pistacchio

2 cucchiaini di marsala

Granella di pistacchio per decorare

Il Paris Brest è una ricetta semplice, ma allo stesso tempo “difficile”. In rete ce ne sono tantissime, e molte con ingredienti e dosi diverse.

Personalmente prima di riuscire ad ottenere un buon risultato, sono passata attraverso ad almeno tre fallimenti. In pratica, dopo un inizio promettente, la “ciambella” collassava e si spiattellava miseramente. A quel punto era diventata una sfida. Ho letto e visionato diverse ricette e videoricette, e dopo averle messe a confronto e “studiato” i vari metodi ne ho messo a punto uno mio. Dopo che per quattro volte consecutive ho ottenuto un ottimo risultato, posso dire che si tratta di una ricetta collaudata. □

Tagliare un foglio di carta forno su cui si andrà a disegnare un cerchio con un diametro di circa 15-18 cm con un pennarello. Girare il foglio e adagiarlo sulla leccarda del forno.

Mettere sul fornello un tegame con l’acqua e burro e appena arriva ad ebollizione spostare dal fuoco e versare in un sol colpo la farina.

Mescolare energicamente.

Riportare sul fornello e con una spatola continuare ad “aprire”, girare e mescolare l’impasto fino a quando non sarà sodo e asciutto.



Trasferirlo nella ciotola della planetaria, allargarlo per bene e lasciare raffreddare.

Nel frattempo, in una ciotola, rompere e pesare le uova (per raggiungere il peso esatto togliere un po' di albume) e mescolare con una frusta per qualche secondo.

Azionare la planetaria (in alternativa si può fare a mano o col Bimby) e versare l'uovo in tre volte, facendo attenzione che ogni volta sia ben incorporato all'impasto prima di versarne ancora. Deve risultare un impasto ben omogeneo, sodo e liscio.



Accendere il forno a 200° statico.

Versare il composto in una sac-a-poches con il beccuccio a stella e far uscire il composto seguendo la linea tracciata, fino a chiudere il cerchio. Formarne poi un altro, concentrico, ed infine uno sopra, tra i due anelli.



Quando il forno sarà arrivato a temperatura, mettere la teglia nella posizione centrale e, aiutandosi con un rotolino di carta d'alluminio, chiudere lo sportello lasciando una sottile fessura da dove potrà fuoriuscire l'eventuale vapore.

La cottura dovrà seguire questa sequenza: 200° statico fino a gonfiore, poi abbassare a 190° per circa 10 minuti e poi a 160° per altri 10 minuti circa. (In totale trascorreranno circa 45-50 minuti)

Spegnere il forno, ma lasciare che il prodotto si raffreddi all'interno, aprendo gradualmente lo sportello (iniziare non prima di 5 minuti dal momento dello spegnimento)

Faccio comunque una postilla a proposito del forno:

Sappiamo che non tutti i forni sono tarati alla stessa maniera. Per essere sicuri che i gradi siano quelli reali, se si possiede un termometro da cucina, vale la pena verificare se i gradi che indica il forno stesso siano gli stessi che indica il termometro e comportarsi poi di conseguenza.

Per la farcitura si può spaziare tra crema pasticciera e panna, tra crema chantilly, tra crema mousseline e via dicendo.

Nel mio caso ho utilizzato:

250 g di crema pasticciera molto soda ** (vedi procedimento in basso)

250 g di panna da montare

250 g di mascarpone.

2 cucchiaini abbondanti di Marsala.

2 cucchiaini di crema di pistacchio spalmabile.

Granella di pistacchio per decorare

Non ho aggiunto ulteriore zucchero perché già presente nella crema pasticciera, ma se piace più dolce aggiungere dello zucchero a velo.

Montare la panna e lasciarne da parte circa 1/4

Alla restante parte aggiungere il mascarpone e continuare a montare il tutto. Ora aggiungere la crema pasticciera un po' alla volta (utilizzando sempre le fruste) e il Marsala, sempre continuando a mescolare.

Dividere il composto in due parti e in una amalgamare la crema di pistacchio, sempre con le fruste.

Tagliare con attenzione la "ciambella" di pasta choux orizzontalmente, ottenendo così due anelli.

Ora con la sac-a-poche e lo stesso beccuccio utilizzato in precedenza, decorare prima con crema bianca poi con crema al pistacchio, alternando i ciuffi, o come suggerisce la propria fantasia.

Ricomporre la "ciambella" riportando il "cappello" sulla base e decorare con ciuffetti di panna, di crema, granella di pistacchio e spolverizzare il tutto con zucchero a velo.



Far riposare in frigo fino al momento di servire. Consiglio di preparare il dolce il giorno prima.

** Preparazione della crema pasticcera Bimby

Mettere nel boccale del Bimby lo zucchero e la buccia di limone.

Azionare il bimby a vel 10 fino a polverizzare i due ingredienti (occorreranno circa 30 secondi.)

Aggiungere poi il resto degli ingredienti (latte, farina, uova) e impostare a 90°, per 10 minuti vel 4.

Versare in una ciotola di vetro, coprire con pellicola da cucina mettendola a contatto con la crema e quando non sarà più calda metterla a raffreddare bene in frigo.

Di questo quantitativo ne ho utilizzato circa 250 g per farcire il Paris Brest e la rimanente per un'altra preparazione. Eventualmente dimezzare le dosi degli ingredienti per ottenere già il quantitativo necessario. Ovviamente si può preparare anche a mano, nel modo classico. Nel sito sono presenti diverse ricette di "crema pasticcera".