

# Paris Brest

## com MELLA CHOUX e DREIDOPPEL

Receita para 12 peças

### Massa

MELLA CHOUX	0,500 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Água a 40 – 50 °C	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,500 kg</b>

### Craquelin

Farinha de trigo	0,190 kg
Manteiga (cremosa)	0,150 kg
Açúcar mascavado	0,190 kg
<b>Total</b>	<b>0,530 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Estender a massa entre duas folhas de papel de forno e congelar.
- Cortar peças do mesmo tamanho que as peças de choux.

### Recheio de creme de avelãs

Natas	0,150 kg
Açúcar invertido	0,040 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,040 kg
Chocolate de leite	0,240 kg
PASTA GELADO AVELÃ SEM PEDAÇOS	0,075 kg
<b>Natas (frias)</b>	<b>0,740 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,285 kg</b>

- Levar à ebulição as natas com o açúcar invertido. Seguidamente, adicionar a solução SANETT, misturar e verter emulsionando sobre o chocolate de leite e PASTA GELADO AVELÃ SEM PEDAÇOS previamente misturados.
- Verter as natas frias em um fio fino, misturar com a varinha mágica e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.
- Bater, dispor o recheio num saco de pasteleiro com boquilha estrela multiponto do n.º 14 e reservar até à sua utilização.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes em velocidade média durante 5 minutos.
- Com um saco de pasteleiro, dosear a massa em tabuleiros previamente untados com SEPA-WAX 500 e colocar o craquelin por cima.
- Cozer a 220 °C durante 25 minutos (segundo o tamanho das peças) e deixar arrefecer.
- Cortar as peças de choux ao meio transversalmente, verter o recheio de creme de avelãs e decorar a gosto com pedaços de avelãs caramelizadas com BIENETTA.

