

Paris Brest

con MELLA PETISÚ y DREIDOPPEL

Receta para 12 piezas

Masa

MELLA PETISÚ	0,500 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Agua a 40 – 50 °C	0,850 kg
Total	1,500 kg

Craquelin

Harina de trigo	0,190 kg
Mantequilla (pomada)	0,150 kg
Azúcar moreno	0,190 kg
Total	0,530 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender la masa entre dos hojas de papel de horno y congelar.
- Troquelar piezas del mismo tamaño que las piezas de choux.

Relleno de crema de avellana

Nata	0,150 kg
Azúcar invertido	0,040 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,040 kg
Chocolate con leche	0,240 kg
PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS	0,075 kg
Nata (fría)	0,740 kg
Total	1,285 kg

- Llevar a ebullición la nata con el azúcar invertido. A continuación, añadir la solución SANETT, mezclar y verter emulsionando sobre el chocolate con leche y PASTA HELADO AVELLANA SIN TROZOS previamente mezclados.
- Verter la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar en la nevera hasta el día siguiente.
- Montar, disponer el relleno en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta del n.º 14 y reservar hasta su uso.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 5 minutos.
- Con una manga pastelera, dosificar la masa en bandejas previamente untadas con SEPA-WAX 500 y colocar el craquelin encima.
- Cocer a 220 °C durante 25 minutos (según el tamaño de las piezas) y dejar enfriar.
- Cortar las piezas de choux por la mitad transversalmente, escudillar el relleno de crema de avellana y decorar al gusto con trozos de avellanas caramelizadas con BIENETTA.

