

# Paris-Brest crujiente



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Paris-Brest crujiente

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gastronomique Valrhona*

Receta calculada para 8 individuales

Dificultad   

## Preparar el día de antes:

Ganache montada  
AZÉLIA 35 %  
Compota de limón  
Craquelin

## Para hacer el mismo día:

Crujiente de praliné  
Masa choux

## Utensilios necesarios:

Robot  
Cortador rectangular  
Manga con boquilla  
Boquilla lisa n.º 14  
Batidora de brazo  
Cuchara parisina

## GANACHE MONTADA AZÉLIA 35 %

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas en la nevera

355g Leche entera  
10g Fécula de patata  
135g Nata entera 35 %  
260g Chocolate **AZÉLIA 35 %**  
2g Gelatina en polvo o en láminas  
10g Agua de hidratación si se utiliza gelatina en polvo

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata. Calentar el resto de la leche entre 85 °C y 90 °C. Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición. Añadir la gelatina hidratada. Hacer una ganache con el chocolate **AZÉLIA 35 %** previamente derretido, luego agregar la nata fría. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Refrigerar durante al menos 6 horas antes de montarla con el robot.

## COMPOTA DE LIMÓN

Tiempo de preparación: 2 horas

Tiempo de reposo: 4 horas en la nevera

150g Limón fresco ecológico  
30g Azúcar moreno  
20g Agua

En una cacerola llena de agua, poner los limones y cocerlos 30 minutos a ebullición. Repetir esta operación 3 o 4 veces para quitarle el amargor del limón. Una vez se le haya quitado el amargor al limón, con un pelador, retirar las cortezas y la piel blanca de los limones. Con una batidora de brazo, triturar el limón, el azúcar y el agua. Conservar en frío durante 4 horas.

# Paris-Brest crujiente

(continuación)

## MASA CHOUX

---

*Tiempo de preparación: 30 minutos*

*Tiempo de cocción: 25-30 minutos*

50g	Agua
50g	Leche entera
1g	Azúcar
1g	Sal
45g	Mantequilla
56g	Harina T55

Hervir la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Fuera del fuego, añadir la harina después de nuevo sobre el fuego, desecar la pasta con la espátula.

Con la ayuda de un robot, acabar de desecar la masa y templarla.

Batir los huevos y añadirlos uno a uno sobre la masa.

Con una manga con boquilla lisa de 14 mm, escudillar choux de unos 3 cm de diámetro y colocar un bizcocho crujiente sobre cada pieza.

Cocción: hornear a 180°C en horno ventilado durante unos 25 minutos.

## BIZCOCHO CRUJIENTE

---

*Tiempo de preparación: 15 minutos*

*Tiempo de reposo: 4 horas en el congelador*

38g	Mantequilla
45g	Azúcar moreno
90g	Harina

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes hasta obtener una bola homogénea.

Extender lo más finamente posible (que se distinga el grano de azúcar) entre 2 hojas de plástico o sulfurizadas.

Retirar con cuidado la hoja de la parte superior y cortar rectángulos de 3 cm de diámetro.

Reservar en el congelador.

## CRUJIENTE DE PRALINÉ

---

*Tiempo de preparación: 15 minutos*

*Tiempo de reposo: 3 horas en la nevera*

160g	<b>Praliné crujiente afrutado 50 % almendra y avellana</b>
80g	<b>Chocolate AZÉLIA 35%</b>

Fundir el chocolate **AZÉLIA 35%** a 40°C, añadir a continuación el praliné y poner 30g en cada cortapastas con forma de rectángulo.

Repetir esta operación 8 veces.

# Paris-Brest crujiente

(continuación)

## **MONTAJE**

*Tiempo de preparación: 2 horas*

### **Praliné crujiente afrutado 50 % almendra y avellana**

Comenzar por desmoldar el fondo crujiente de praliné, poner a continuación 3 choux a los que le habremos quitado la tapa un cuchillo de sierra. En el fondo de cada choux, poner unos 5g de compota de limón. Con una batidora, montar la ganache montada **AZÉLIA 35%**, después con una manga con boquilla escudillar en cada choux una bola de ganache montada. Sumergir la cuchara parisina en agua caliente y ahondar cada bola de ganache con el dorso de la cuchara. A continuación, con una manga, poner praliné al natural en cada hueco. Cortar en diagonal los rectángulos de crujiente de praliné y colocar a continuación las decoraciones sobre los Paris-Brest.

### *Consejos del chef*

Después de montar la ganache, utilizar siempre la velocidad media de la batidora de principio a fin. Esto permitirá tener una estructura de crema más estable en el tiempo. Para ganar tiempo, se puede aumentar la cantidad de masa choux y congelarla cruda, después hornearla a demanda (cocer justo al sacarla del congelador).