

# Paris-Brest rivisitato



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Paris-Brest rivisitato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gastronomique Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 Paris-Brest per 8 persone

Difficoltà 

## Da preparare il giorno prima:

Cre moso pralinato intenso  
ragionato  
Ganache montata pralinato  
intenso ragionata

## Da preparare il giorno stesso:

Biscotto croccante  
Impasto per bigné  
Pasta sablé alle nocciole

## Utensili utilizzati:

Scavino  
Cerchi di 18 cm e 12 cm  
Frullatore a immersione  
Tasca  
Termometro

## CREMOSO PRALINATO INTENSO RAGIONATO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: 12 ore

250 g Latte intero  
4 g Gelatina in polvere 200  
BLOOM  
20 g Acqua fredda  
(per la reidratazione)  
50 g Burro di cacao  
320 g **Pralinato liscio  
mandorle e nocciole  
fruttato 50%**

Scaldare il latte a 60/70°C.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua fredda.

Emulsionare con una spatola versando poco alla volta sul **pralinato liscio mandorle e nocciole fruttato 50%** e il burro di cacao.

Mixare il prima possibile con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

## GANACHE MONTATA PRALINATO INTENSO RAGIONATA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: 12 ore

160 g Latte intero  
5 g Fecola di patate  
100 g Panna intera  
2,5 g Gelatina in polvere 200  
BLOOM  
15 g Acqua fredda  
(per la reidratazione)  
140 g **Pralinato liscio  
mandorle e nocciole  
fruttato 50%**  
45 g Burro di cacao

Mescolare a freddo un terzo del latte con la fecola di patate e mettere da parte.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare un terzo del latte caldo sul composto di latte e fecola e mescolare.

Rimettere il tutto nella casseruola e portare a ebollizione.

Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Emulsionare con una spatola versando poco alla volta sul **pralinato liscio mandorle e nocciole fruttato 50%** e il burro di cacao.

Aggiungere la panna intera fredda.

Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

# Paris-Brest rivisitato

(sequito)

## BISCOTTO CROCCANTE

---

*Tempo di preparazione: 5 minuti*

*Tempo di congelamento: 15 minuti*

90 g Zucchero di canna  
90 g Farina  
70 g Burro

Mescolare tutti gli ingredienti e stenderli in uno strato sottile tra 2 fogli di carta da forno.

Ritagliare 1 corona di 26 cm di diametro e 5 cm di larghezza. Riporre nel congelatore.

## IMPASTO PER BIGNÈ

---

*Tempo di preparazione: 15 minuti*

*Tempo di cottura: 40 minuti*

75 g Latte intero  
75 g Acqua  
3 g Sale fino  
3 g Zucchero semolato  
60 g Burro  
90 g Farina 0  
150 g Uova intere

In una casseruola, portare a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro.

Togliere dal fuoco, aggiungere la farina nella casseruola e lasciare asciugare a fuoco vivo.

Mettere l'impasto nello sbattitore, quindi aggiungere le uova una alla volta, verificando che ogni uovo sia stato incorporato prima di aggiungerne un altro.

Con una tasca, disporre l'impasto per bignè su una teglia foderata con carta da forno o tappetino in silicone: una corona di 24 cm di diametro e 4 cm di larghezza.

Disporre il biscotto croccante ancora congelato e infornare a 180°C (forno ventilato) per circa 40 minuti.

Lasciar raffreddare.

## PASTA SABLÉ ALLE NOCCIOLE

---

*Tempo di preparazione: 15 minuti*

*Tempo di congelamento: 30 minuti*

*Tempo di cottura: 25 minuti*

30 g Farina di nocciole  
235 g Farina 0  
90 g Zucchero a velo  
2 g Sale fino  
120 g Burro  
50 g Uova intere

Mescolare la farina di nocciole, lo zucchero a velo, il sale e la farina. Setacciare il tutto, quindi aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti. Mescolare fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

Aggiungere le uova alla preparazione.

L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.

Stendere la pasta a uno spessore di 3 mm, tagliare con un cerchio di 18 cm di diametro.

Tagliare una seconda volta il centro del disco di pasta con un cerchio di 12 cm di diametro, formando un anello, quindi congelare per 30 minuti.

Cuocere a 150°C in forno ventilato per circa 25 minuti.

# Paris-Brest rivisitato

(sequito)

## MONTAGGIO

*Tempo di preparazione: 10 minuti*

### **Nocciole**

#### **Pralinato liscio mandorle e nocciole fruttato 50%**

Con l'aiuto di una bocchetta, forare la parte inferiore della corona di impasto per bigné e farcirlo con il cremoso. Completare con del pralinato puro per aggiungere un tocco di golosità. Capovolgere il Paris-Brest, quindi adagiare delicatamente la corona di pasta sablée alle nocciole, facendo attenzione a centrarla bene. Con uno sbattitore dotato di frusta, montare la ganache, quindi conferirle una forma di goccia con una bocchetta liscia n° 12, disponendola sulla corona. Con una bocchetta scanalata n°8, disporre qualche goccia del cremoso restante. Con uno scavino intinto nell'acqua calda, scavare l'interno delle gocce di ganache montata e disporre un po' di pralinato. Per finire, aggiungere dei pezzetti di nocciole.

### *Il consiglio del maestro pasticcere*

Per poter conferire facilmente una forma di goccia alla ganache, è indispensabile non montarla eccessivamente.

### *Consiglio nutrizionale*

Le ricette del cremoso pralinato intenso e della ganache montata pralinato intenso sono state rivisitate per limitare l'apporto di zuccheri e materie grasse rispetto a un Paris-Brest tradizionale.