

Neuinterpretation des Paris-Brest




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Neuinterpretation des Paris-Brest

EIN ORIGINAL-REZEPT DER

Ecole Gourmet Valrhona

Rezept für 1 Paris-Brest für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad 🍪🍪🍪

Am Vortag:

Ausgewogene Praliné-
Cremeux intense
Ausgewogene schaumige
Praliné-Ganache-Creme
intense

Am Backtag:

Knusperkeks
Brandteig
Haselnuss-Mürbeteig

Benötigte Utensilien:

Kugelausstecher
Backringe von 18 cm und 12 cm
Stabmixer
Spritzbeutel
Thermometer

AUSGEWOGENE PRALINÉ-CREMEUX INTENSE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

250 g Vollmilch
4 g Pulvergelatine
200 BLOOM
20 g Kaltes Wasser
(zum Einweichen)
50 g Kakaobutter
320 g **Glattes, nussiges
Mandel-Haselnuss-
Praliné 50%**

Die Milch auf 60–70°C erhitzen.

Die zuvor im kalten Wasser eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach über das **glatte, nussige Mandel-Haselnuss-Praliné 50%** und die Kakaobutter gießen.

So schnell wie möglich mithilfe eines Stabmixers mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Idealerweise 12 Stunden bei 4°C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

AUSGEWOGENE SCHAUMIGE PRALINÉ-GANACHE-CREME INTENSE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden

160 g Vollmilch
5 g Kartoffelstärke
100 g Sahne
2,5 g Pulvergelatine
200 BLOOM
15 g Kaltes Wasser
(zum Einweichen)
140 g **Glattes, nussiges
Mandel-Haselnuss-
Praliné 50%**
45 g Kakaobutter

Ein Drittel der kalten Milch mit Kartoffelstärke vermischen und beiseitestellen.

Den Rest der Milch auf 85–90°C erhitzen.

Ein Drittel der heißen Milch über die Milch-Stärke-Mischung gießen und vermengen.

Alles wieder in den Topf geben und aufkochen.

Topf vom Herd nehmen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.

Mit einem Teigschaber emulgieren und dabei nach und nach über das **glatte, nussige Mandel-Haselnuss-Praliné 50%** und die Kakaobutter gießen.

Die kalte flüssige Sahne dazugeben.

Mit einem Stabmixer mixen, um die Emulsion fertigzustellen.

Idealerweise 12 Stunden bei 4°C im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Neuinterpretation des Paris-Brest

(Fortsetzung)

KNUSPERKEKS

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Gefrierzeit: 15 Minuten

90 g **Brauner Zucker**
90 g **Mehl**
70 g **Butter**

Alle Zutaten mischen und dünn zwischen 2 Blättern Backpapier ausrollen.

Einen Kranz mit einem Durchmesser von 26 cm und einer Breite von 5 cm ausschneiden. Im Gefrierschrank aufbewahren.

BRANDTEIG

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

75 g **Vollmilch**
75 g **Wasser**
3 g **Salz**
3 g **Zucker**
60 g **Butter**
90 g **Mehl T550**
150 g **Ei**

Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.

Topf vom Herd nehmen, das Mehl in den Topf geben und bei starker Hitze abbrennen.

Den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und die Eier nacheinander hinzufügen. Dabei darauf achten, dass jedes Ei gut untergerührt wird, bevor das nächste hinzukommt.

Den Brandteig mithilfe eines Spritzbeutels auf ein mit Backpapier oder Silikonbackmatte bedecktes Backblech spritzen: einen Kranz mit einem Durchmesser von 24 cm und einer Breite von 4 cm herstellen.

Den noch gefrorenen Knusperkeks auflegen und bei 180°C (Umluft) etwa 40 Minuten lang im Ofen backen.

Abkühlen lassen.

HASELNUSS-MÜRBETEIG

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gefrierzeit: 30 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

30 g **Gemahlene Haselnüsse**
235 g **Mehl T550**
90 g **Puderzucker**
2 g **Salz**
120 g **Butter**
50 g **Ei**

Gemahlene Haselnüsse mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Mehl vermischen.

Alles zusammen sieben und dann die gewürfelte kalte Butter hinzufügen.

Vermischen, bis eine sandige Textur entsteht.

Das Ei hinzufügen.

Mit dem Mischen aufhören, sobald ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und mithilfe eines Backrings einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausstechen.

Aus diesem Kreis in der Mitte einen Kreis mit 12 cm Durchmesser ausstechen, um einen Ring zu formen, diesen dann 30 Minuten einfrieren.

Bei 150°C im Umluftofen etwa 25 Minuten backen.

Neuinterpretation des Paris-Brest

(Fortsetzung)

FERTIGSTELLEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Haselnüsse

Glattes, nussiges Mandel-Haselnuss-Praliné 50 %

Die Unterseite des Brandteigkranzes mit einer Spritztülle durchstechen und dann mit Cremeux füllen. Für noch mehr Genuss mit reinem Praliné abschließen. Den Paris-Brest umdrehen und dann vorsichtig den Kranz aus Haselnuss-Mürbeteig auflegen, dabei darauf achten, dass er mittig liegt. Die Ganache mit dem Schneebesen des Rührgeräts aufschlagen und dann mit einer Lochtülle Nr. 12 Tropfen davon auf die Krone spritzen. Mit der verbliebenen Cremeux und einer Sterntülle Nr. 8 weitere kleine Tropfen aufspritzen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Kugelausstecher eine Vertiefung in die Tropfen aus schaumiger Ganache-Creme machen und etwas Praliné hineinspritzen. Abschließend mit einigen Haselnussplittern bestreuen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Damit die Tropfenform gelingt, ist es wichtig, die Ganache nicht zu stark aufzuschlagen.

Ernährungstipps

Die Rezepte für die Praliné-Cremeux intense und die schaumige Praliné-Ganache-Creme intense wurden neu konzipiert, um den Zucker- und Fettgehalt im Vergleich zu einem traditionellen Paris-Brest zu reduzieren.