

# Paris Brest croccante



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Paris Brest croccante

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gastronomique Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 entremets individuali

Difficoltà 

## Da preparare il giorno prima:

Ganache montata  
AZÉLIA 35%  
Composta di limone  
Craquelin

## Da preparare il giorno stesso:

Croccante pralinato  
Impasto per bigné

## Utensili utilizzati:

Planetaria  
Fustella rettangolare  
Tasca  
Bocchetta liscia n. 14  
Frullatore a immersione  
Scavino

## GANACHE MONTATA AZÉLIA 35%

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di riposo: 12 ore in frigorifero

355 g Latte intero  
10 g Fecola di patate  
135 g Panna intera 35%  
260 g Cioccolato **AZÉLIA 35%**  
2 g Gelatina in polvere o  
in fogli  
10 g Acqua di idratazione se  
si utilizza la gelatina in  
polvere

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate. Scaldare il resto del latte a 85-90°C.  
Versare una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola. Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione. Aggiungere la gelatina reidratata.  
Preparare una ganache con il cioccolato **AZÉLIA 35%** precedentemente fuso, quindi aggiungere la panna fredda. Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Conservare in frigorifero per almeno 6 ore prima di montarla nella planetaria.

## COMPOSTA DI LIMONE

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di riposo: 4 ore in frigorifero

150 g Limone biologico fresco  
30 g Zucchero di canna  
20 g Acqua

In una pentola piena d'acqua, cuocere i limoni per 30 minuti a bollire.  
Ripetere questa operazione 3 o 4 volte per eliminare l'amarrezza del limone. Una volta che il limone si sarà liberato della sua amarrezza, utilizzando un pelaverdure, eliminare la scorza e la buccia bianca.  
Utilizzando un frullatore a immersione, mixare i limoni, lo zucchero e l'acqua. Conservare al freddo per 4 ore.

# Paris Brest croccante

(continuazione)

## IMPASTO PER BIGNÈ

---

*Tempo di preparazione: 30 minuti*

*Tempo di cottura: 25-30 minuti*

50 g	Acqua
50 g	Latte intero
1 g	Zucchero semolato
1 g	Sale
45 g	Burro
56 g	Farina 0

Far bollire il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungere la farina lontano dal fuoco e poi rimettere sul fuoco, asciugando l'impasto con una spatola. Nella planetaria, finire di asciugare l'impasto e farlo intiepidire. Sbattere le uova e aggiungerle una a una all'impasto. Con una tasca dotata di bocchetta liscia da 14 mm, formare dei bignè di circa 3 cm di diametro e adagiare su ogni pezzo un biscotto croccante. Cuocere a 180°C in forno ventilato per circa 25 minuti.

## BISCOTTO CROCCANTE

---

*Tempo di preparazione: 15 minuti*

*Tempo di riposo: 4 ore nel congelatore*

38 g	Burro
45 g	Zucchero di canna
90 g	Farina

Mescolare il burro ammorbidito con tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una sfera omogenea. Stenderla il più sottile possibile (in modo da poter scorgere i granelli di zucchero) tra 2 fogli di plastica o di carta da forno. Rimuovere delicatamente il foglio superiore e ritagliare dei rettangoli di 3 cm di diametro. Riporre nel congelatore.

## CROCCANTE PRALINATO

---

*Tempo di preparazione: 15 minuti*

*Tempo di riposo: 3 ore in frigorifero*

160 g	<b>Pralinato croccante fruttato 50% mandorle e nocciole</b>
80 g	<b>Cioccolato AZÉLIA 35%</b>

Sciogliere il cioccolato **AZÉLIA 35%** a 40°C, quindi aggiungere il pralinato e disporne 30 g in ogni fustella rettangolare. Ripetere questa operazione 8 volte.

# Paris Brest croccante

(continuazione)

## MONTAGGIO

*Tempo di preparazione: 2 ore*

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

Sformare la base croccante di pralinato, quindi adagiare 3 bignè precedentemente privati del cappello con un coltello seghettato. Sul fondo di ogni bignè, disporre circa 5g di composta di limone. Con lo sbattitore, montare la ganache **AZÉLIA 35%**, quindi, con una tasca, disporre una sfera di ganache montata in ogni bignè. Immergere lo scavino in acqua calda e scavare ogni sfera di ganache con il dorso del cucchiaino. Con una tasca, disporre del pralinato grezzo puro in ogni foro. Tagliare in diagonale i rettangoli di croccante pralinato, quindi posizionare le decorazioni sul Paris Brest.

### *Il consiglio del maestro pasticciere*

Quando montate la ganache, utilizzate lo sbattitore a velocità media, dall'inizio alla fine. In questo modo, la struttura cremosa sarà più stabile nel tempo. Per risparmiare tempo potete aumentare la quantità di impasto per bignè e congelarla cruda, per poi cuocerla al bisogno (cuocerla subito dopo averla tolta dal congelatore).