

París-Brest revisitado




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

París-Brest revisitado

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gastronomique Valrhona*

Receta calculada para 1 París-Brest para 8 personas

Dificultad 

Preparar el día de antes:

Cre moso de praliné intenso
razonado
Ganache montada de praliné
intenso razonada

Para hacer el mismo día:

Bizcocho crujiente
Masa choux
Masa sablé de avellanas

Utensilios necesarios:

Cuchara de melón
Aros de 18 cm y 12 cm
Batidora de brazo
Manga pastelera
Termómetro

CREMOSO DE PRALINÉ INTENSO RAZONADO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 12 horas

250 g Leche entera
4 g Gelatina en polvo
200 Bloom
20 g Agua fría (para
hidratación)
50 g Manteca de cacao
320 g Praliné liso
almendras avellanas
afrutado 50%

Calentar la leche a 60/70 °C.

Añadir la gelatina previamente hidratada con agua fría. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el **praliné liso almendras avellanas afrutado 50%** y la manteca de cacao. Batir cuanto antes con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

GANACHE MONTADA DE PRALINÉ INTENSO RAZONADA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 12 horas

160 g Leche entera
5 g Fécula de patata
100 g Nata entera
2,5 g Gelatina en polvo
200 Bloom
15 g Agua fría
(para hidratación)
140 g Praliné liso
almendras avellanas
afrutado 50%
45 g Manteca de cacao

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar.

Calentar el resto de la leche entre 85 y 90 °C.

Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula y mezclar.

Ponerlo todo en la cacerola y llevar a ebullición.

Añadir fuera del fuego la gelatina hidratada.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el **praliné liso almendras avellanas afrutado 50%** y la manteca de cacao.

Añadir la nata entera fría.

Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

París-Brest revisitado

(continuación)

BIZCOCHO CRUJIENTE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de congelación: 15 minutos

90g **Azúcar moreno**
90g **Harina**
70g **Mantequilla**

Mezclar todos los ingredientes y extender finamente entre dos hojas de papel de horno.

Cortar 1 corona de 26 cm de diámetro y de 5 cm de ancho. Reservar en el congelador.

MASA CHOUX

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

75g **Leche entera**
75g **Agua**
3g **Sal fina**
3g **Azúcar**
60g **Mantequilla**
90g **Harina T55**
150g **Huevos enteros**

En una cacerola, llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.

Retirar del fuego, agregar la harina y desecar a fuego alto.

Colocar la masa en el bol de la batidora y añadir los huevos uno a uno poniendo atención en incorporar bien cada huevo antes de añadir otro.

Sobre una bandeja forrada con papel de horno o un tapete de silicona y con una manga con boquilla, escudillar la masa de choux: una corona de 24 cm de diámetro y 4 cm de ancho.

Colocar el bizcocho crujiente aún congelado y hornear a 180 °C (calor envolvente) durante unos 40 minutos.

Dejar enfriar.

MASA SABLÉ DE AVELLANAS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de congelación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

30g **Avellana en polvo**
235g **Harina T55**
90g **Azúcar glas**
2g **Sal fina**
120g **Mantequilla**
50g **Huevo entero**

Mezclar la avellana en polvo, el azúcar glas, la sal y la harina.

Tamizar todo junto y añadir la mantequilla fría cortada en cubitos.

Mezclar hasta obtener una textura arenosa.

Añadir el huevo a la mezcla.

Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea.

Estirar la masa a 3 mm de grosor, cortar una primera vez con un aro de 18 cm de diámetro.

Cortar una segunda vez con un aro de 12 cm de diámetro en el centro del disco de masa para formar un anillo. Congelar.

30 minutos

Hornear a 150 °C en horno ventilado durante unos 25 minutos.

París-Brest revisitado

(continuación)

MONTAJE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Avellanas

Praliné liso almendras avellanas afrutado 50%

Con una boquilla, perforar la parte inferior de la corona de masa choux y rellenar con el cremoso. Terminar con praliné puro para una mayor exquisitez. Voltear el París-Brest y disponer delicadamente la corona de masa sablé de avellana centrándola bien. Con una batidora con varillas, montar la ganache y escudillarla sobre la corona en forma de gota con una boquilla n.º 12. Con el resto de cremoso y una boquilla acanalada n.º 8, escudillar unas gotitas adicionales. Con una cuchara de melón mojada en agua caliente, hacer un hueco en el interior de las gotas de ganache montada y escudillar un poco de praliné. Para terminar, esparcir unos trocitos de avellana.

Consejos del chef

Para poder escudillar fácilmente en forma de gota, es primordial no montar demasiado la ganache.

Consejo nutricional

Las recetas de cremoso praliné intenso y de ganache montada praliné intenso se han revisado para limitar el aporte de azúcares y materias grasas con respecto a un París-Brest tradicional.