



MODUULI IT - RESEPTIEN VALMISTUSLOMAKE

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Annokset: 2 x 8 henkilöä

Reseptin nimi: Paris-Brest (ranskalainen leivonnainen)

Kuvaus: Pyöreän muotoinen choux-taikina, joka on täytetty praliinikermalla. Päälle paahdettuja manteliviipaleita ja tomusokeria.



AINESOSAT	MITTAYK SIKKÖ	MÄÄRÄ	KÄSITTELYVAIHEET
CHOUX PASTRY			<p>Kiehauta vesi, maito, suola ja pieniksi paloiksi pilkottu voi. Lisää kaikki jauhot nopeasti kerralla. Kuivaa muutama sekunti liedellä. Kaada kulhoon ja lisää kokonaiset munat vähitellen, kunnes saat pehmeän ja kirkkaan taikinan. Tee putkipussista halkaisijaltaan 22 cm:n pyöreä muoto, joka on sisältä tyhjä kuin polkupyörän pyörä. Lisää päälle paahdettuja manteliviipaleita. Paista 35/40 min uunissa: 170°C.</p>
Vesi	g	125	
Maito	g	125	
Suola	g	3	
Voi	g	100	
Jauhot	g	150	
Kokonaiset munat	g	± 250	
PRALINE CREAM			<p>Sekoita praliini ja voi keskenään ja vatkaa se vispilällä vaaleammaksi. Lisää hitaasti kermavaahto ja kermavaahto.</p>
Praline	g	300	
Pehmennetty voi	g	400	
Konditoria kerma	g	500	
KARAMELLISOIDUT HAEZLNUTSIT			<p>Paahda hasselpähkinät ja kuori se. Tee siirappi vedestä, sokerista ja glukoosista. Paista 175 °C:een (karamelliväri) ja lisää hasselpähkinät. Sekoita muutama minuutti ja jätä kulhoon jäähtymään.</p>
Hasselpähkinät	g	200	
Vesi	g	100	
Ruokasokeri	g	300	
Glukoosi	g	80	
			<p>Leikkaa taikina kahteen osaan. Täytä ensin pohja praliinikermalla. Lisää karamellisoituja hasselpähkinöitä.</p>
			<p>Täytä toisen kerran praliinikermalla putkipussin avulla. Pane päälle toinen osa taikinaa ja lisää tomusokeria.</p>
Kypsennysaika: 35/40 min uunissa			<p>Valmistus- ja ruoanlaittovälineet: Keittiövälineet: kulho - leivontapistoke</p>
Valmistusaika: 2h30			
Suositteltu yksittäinen määrä:			Variaatiot: Choux-taikinasta tehdään eri muotoisia

