



**MODULO IT - SCHEDA DI PREPARAZIONE PER LE RICETTE**

**APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU**

**Dosi: 2 x 8 persone**

**Nome della ricetta: Paris-Brest (Pasticceria francese)**

**Descrizione:** Forma rotonda di pasta choux ripiena di crema al pralinato. Ricoperta con mandorle a fette tostate e zucchero a velo.

**Varianti:** Realizzare forme diverse con la pasta choux

**Tempo di preparazione: 2h30**



INGREDIENTI	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ	FASI DI LAVORAZIONE
<b>PASTICCERIA CHOUX</b>			<p>Portare a ebollizione acqua, latte, sale e burro tagliato a pezzetti.</p> <p>Aggiungere rapidamente tutta la farina in una sola volta. Asciugare pochi secondi sul fornello.</p> <p>Versare in una ciotola e aggiungere gradualmente le uova intere fino a ottenere un impasto morbido e brillante.</p> <p>Con un sacchetto da pipa fare una forma rotonda di 22 cm di diametro, vuota all'interno come una ruota di bicicletta. Ricoprire con mandorle a fette tostate. Cuocere 35/40 minuti in forno: 170°C.</p> <p>Unire pralina e burro e montare con una frusta fino a ottenere un colore più chiaro.</p> <p>Aggiungere lentamente la crema pasticcera e la panna montata</p> <p>Tostate le nocciole e sbucciatele.</p> <p>Preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e glucosio. Cuocere fino a 175°C (colore caramello) e aggiungere le nocciole. Mescolare qualche minuto e mettere in una ciotola a raffreddare.</p> <p>Tagliare la pasta choux in due parti. Riempire una prima volta il fondo con la crema pralinata. Aggiungere le nocciole caramellate.</p> <p>Riempire una seconda volta con la crema al pralinato con un sacchetto per pipe.</p> <p>Ricoprire con la seconda parte di pasta choux e aggiungere lo zucchero a velo.</p>
Acqua	g	125	
Latte	g	125	
Il sale	g	3	
Burro	g	100	
Farina	g	150	
Uova intere	g	± 250	
<b>CREMA DI PRALINE</b>			
Pralina	g	300	
Burro ammorbidito	g	400	
Crema per pasticceria	g	500	
<b>NOCCIOLE CAMELLATE</b>			
Nocciole	g	200	
Acqua	g	100	
Zucchero semolato	g	300	
Glucosio	g	80	
<b>Tempo di cottura: 35/40 min in forno</b>			<b>Attrezzatura per la preparazione e la cottura:</b> Ciotola - Presa per la pasta

