



MODULE IT - BEREIDINGSBLAD VOOR RECEPTEN

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Porties: 2 x 8 personen

Recept Naam: Paris-Brest (Frans gebak)

Beschrijving: Ronde vorm van soezendeeg gevuld met een pralineroom. Afgewerkt met geroosterde amandelschaafsel en poedersuiker.



INGREDIËNTEN	MEETEENHEID	KWANTITEIT	VERWERKINGSFASEN
CHOUX PASTRY			<p>Breng water, melk, zout en in kleine stukjes gesneden boter aan de kook.</p> <p>Voeg alle bloem snel in één keer toe.</p> <p>Droog enkele seconden op het fornuis.</p> <p>Giet in een kom en voeg geleidelijk de hele eieren toe tot je een zacht en helder deeg hebt.</p> <p>Maak met een spuitzak een ronde vorm van 22 cm diameter, leeg van binnen zoals een fietswiel. Werk af met geroosterde amandelschijfjes.</p> <p>Bak 35/40 min. in de oven: 170°C.</p> <p>Meng praliné en boter en klop het met een garde tot een lichtere kleur.</p> <p>Voeg langzaam de banketbakkersroom en de slagroom toe</p> <p>Rooster hazelnoten en pel ze.</p> <p>Maak een siroop met water, suiker en glucose.</p> <p>Bak tot 175°C (karamelkleur) en voeg hazelnoten toe.</p> <p>Meng enkele minuten en giet in een kom om af te koelen.</p> <p>Snijd het soezendeeg in twee delen. Vul een eerste keer de bodem met de pralinécrème. Voeg gekarameliseerde hazelnoten toe.</p> <p>Vul een tweede keer met de pralinécrème met een onregelmatige spuitzak.</p> <p>Beleg met het tweede deel soezendeeg en voeg poedersuiker toe.</p>
Water	g	125	
Melk	g	125	
Zout	g	3	
Boter	g	100	
Meel	g	150	
Hele eieren	g	± 250	
PRALINE CREAM			
Praline	g	300	
Zachte boter	g	400	
Banketbakkersroom	g	500	
GEKARAMELISEERDE HAEZNOTEN			
Hazelnoten	g	200	
Water	g	100	
Basterdsuiker	g	300	
Glucose	g	80	
Kooktijd: 35/40 min in de oven			Bereidings- en kookgerei: Kom-bakvorm
Vorbereidingstijd: 2u30			





Aanbevolen individuele hoeveelheid:

Variaties: Maak een andere vorm met soezendeeg

