

PARIS-BREST

Craquelin

90 g hladká mouka
150 g máslo
60 g mandlová mouka
150 g třtinový cukr

Studené máslo nakrájené na malé kostičky, obě mouky a cukr spojíme pomocí protínací metly v homogenní směs.

Následně těsto vyvalíme mezi 2 pečicími papíry na tloušťku 2 mm a uložíme ho do mrazáku.

Ze zmrzlého těsta vykrajujeme kolečka o trochu větším průměru, než je průměr samotných věnečků z odpalovaného těsta. Craquelin poté položíme na nastříkané odpalované těsto a dáme péct (viz níže).

Odpalované těsto

125 g voda
1,5 g sůl
2,5 g cukr
50 g máslo
75 g mouka
125 g vejce

Vodu, cukr, máslo nakrájené na malé kostičky a sůl přivedeme k varu. Odstavíme z plamene, najednou vsypeme mouku, kterou důkladně zapracujeme a vrátíme zpět na plamen.

Těsto odpalujeme po dobu minimálně 3 minut.

Odpálené těsto necháme v robotu s protínací metlou míchat do doby, než z těsta přestane vycházet pára. Poté za stálého míchání postupně přidáváme vajíčka. Výsledkem je hladké těsto.

Z takto připraveného těsta nastříkáme na air mat podložku věnečky, na které těsně před pečením umístíme kolečka z křupavé vrstvy.

Pečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů po dobu 45 minut.

Základní cukrářský krém

TOP CREAM PUDINK 40g
Mléko 100g

Mléko metlou smícháme s top creamem.



Krém mousseline

200 g cukr krupice

75 g voda

60 g žloutky

150 g vejce

250 g máslo

80 g Pastry praliné lískový oříšek 50%

100 g základní cukrářský krém

Žloutky s vejci vyšleháme do nadýchané pěny. Zatímco se směs šlehá, smícháme vodu s cukrem a sirup vaříme na 121 stupňů.

Sirup o dané teplotě za stálého šlehání vléváme do vaječné pěny, následně pokračujeme ve šlehání, dokud není mísa na dotek studená.

V jiné míse vyšleháme máslo pokojové teploty, do kterého zapracujeme vaječnou směs a praline.

Vyšleháme do hladkého krému.

Dokončení

Lískové ořechy

Pastry praliné lískový oříšek 50%

Nevlhnoucí cukr - Neve

Oříšky rozkrájíme na poloviny.

Kompletace

Věnečky podélně rozkrájíme. Na spodní část ozdobně nastříkáme krém mousseline, vrchní část korpusu pocukrujeme a poté ji umístíme na krém.

Střed každého paris-brestu vyplníme lískooříškovým praliné.

Dekorujeme lískovými oříšky.