

RICETTA DI ANTONIO BACHOUR

## Paris Brest

### CRAQUELIN

**Ingredienti:**

Burro - 100g  
Zucchero di canna – 100 g  
Farina – 80 g  
Farina di nocciole – 40 g

**Procedimento:**

Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia fino a quando il composto diventa liscio. Stendere in sfogliatrice allo spessore di 2 mm tra due fogli di carta forno e congelare. Tagliare in cerchi da 6 cm e coppare il centro con un coppapasta rotondo da 2 cm.



### PASTA BIGNÉ

**Ingredienti:**

Acqua – 75 g  
Latte – 75 g  
Burro – 70 g  
Farina – 100 g  
Sale – 2.5 g  
Zucchero – 2.5 g  
Uova – 150 g

**Procedimento:**

Portare a bollire il latte, l'acqua, il sale, lo zucchero e il burro. Unire la farina e sbattere bene per ottenere un impasto liscio. Trasferirlo in planetaria e far girare a bassa velocità con la foglia fino a quando l'impasto raggiunge i 45°C. Unire le uova una alla volta. Dressare la pasta bigné in cerchi da 6 cm su teglia, disporre il craquelin e infornare a 190°C per 12 minuti, quindi ridurre la temperatura a 165°C e terminare la cottura.

### PRALINATO MANDORLA E NOCCIOLA

**Ingredienti:**

Mandorle grezze – 375 g  
Nocciole – 375 g  
Zucchero – 500 g  
Acqua – 120 g

**Procedimento:**

Cuocere l'acqua e lo zucchero a 117°C. Aggiungere la frutta secca, assicurarsi che sia ben coperta e caramellata. Raffreddare e raffinare al cutter fino ad ottenere una crema liscia. Conservare in frigo.



## MOUSSLINE AL PRALINATO

### **Ingredienti:**

Latte – 260g

Panna – 40 g

Amido di mais – 30 g

Zucchero – 55 g

Tuorli – 65 g

Gelatina – 3 g

Pralinato alla nocciola – 170 g

Burro – 150 g

### **Procedimento:**

Preparare una crema pasticcera, aggiungere la gelatina e raffreddare. Miscelare la crema pasticcera con il pralinato. Lavorare il burro fino a renderlo in crema, quindi aggiungerlo alla crema pasticcera alla nocciola.

### **Montaggio:**

Tagliare in orizzontale i bignè a due terzi della loro altezza. Riempire la base con la mousseline e con spuntoni di pralinato. Chiudere il bignè pressando leggermente e decorare con nocciole tostate e un leggero spolvero di zucchero a velo.

Chieri, 30 settembre 2019

per saperne di più - [www.icookacademy.it](http://www.icookacademy.it)