

Iginio Massari The Sweetman, alla conquista del Maestro con Paris Brest

massari-7-1c43d3b2

PARIS-BREST

Ingredienti

Pasta Choux

100 g burro

150 g acqua

100 g latte intero

3 g sale

5 g zucchero

150 g farina

220 g uova

Crema pasticcera

500 g latte

200 g tuorli

50 g amido di mais

150 g zucchero

1 baccello di vaniglia

La scorza di ½ limone grattugiata

220 g di burro

Pralinato alle nocciole

130 g di zucchero,

200 g di nocciole pelate e tostate

10 g di burro

Decorazioni

Mandorle a lamelle q.b. prima della cottura
Alchechengi q.b. per decorazione dopo la farcitura
Nocciole pralinate q.b.
Zucchero velo q.b. prima e dopo la cottura
Caramello q.b. dopo la cottura

Preparazione

Pasta Choux

In un pentolino, mettere il burro con l'acqua e il latte; salare e zuccherare; portare a bollore in modo da sciogliere completamente il burro. Appena inizia a bollire, unire la farina setacciata tutta d'un colpo e mescolare con un cucchiaino. Unire, poco per volta, al composto freddo, le uova: il composto deve assorbire completamente le uova poco per volta, prima di aggiungerne delle altre. Modellare, con un sac a poche e bocchetta riccia del n 16/18 un anello dal diametro di cm 24, per facilitare l'operazione, utilizzate un anello di metallo imburattato. Spennellare la superficie con un po' di uovo, distribuire le mandorle affettate, spolverare di zucchero velo. Cuocere a 175°C per 25 min con lo sportello leggermente aperto.

Pralinato alle nocciole

Far cuocere in una casseruola lo zucchero in 3 volte fino a che non si dorerà, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno. Aggiungere un pizzico di sale, versarlo sulle nocciole e far raffreddare. Mettere in un mixer fino a che non si ottiene una pasta omogenea. (Variante: esistono già le creme pralinate poste in commercio ben macinate).

Crema pasticcera

Mettere in un pentolino il latte e portare a bollore insieme ai semi di un baccello di vaniglia e lo stesso baccello svuotato. In una ciotola, mettere la scorza grattugiata del limone insieme allo zucchero e all'amido; mescolare, in modo da eliminare eventuali grumi; unire il latte bollente ai tuorli in due tempi e mescolare energicamente con un frustino. Rimettere sul fuoco e in pochi minuti la crema è cotta. A fuoco spento aggiungere 70 gr di burro e lasciare raffreddare subito fino a 50 gradi, sotto il punto di cottura, poi lasciare riposare la crema in frigo coperta da una pellicola. Appena tolta dal frigo aggiungere altri 150 gr di burro e le nocciole pralinate macinate finemente e montare parzialmente tutto in planetaria.

[Iginio Massari The Sweetman](#)