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 cucchiaio. 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 imburrato. 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 cucchiaio 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