



# PARIS BREST

*Gloria Ubeda*

## INGREDIENTS

90 MINUTES 6 SERVINGS

Per a la massa choux:

100 ml d'aigua

100 ml de llet sencera

90g de mantega pomada

110g de farina tamisada

Una mica de sal i de sucre

4 ous sencers

Avellanes molides

Per la crema pastissera:

1/2L de llet sencera

125g de sucre

50g de maicena

2 rovells d'ou

Per fer el praliné:

300g de mantega pomada

200g d'avellanes

150g de sucre

Aigua

## TAGS

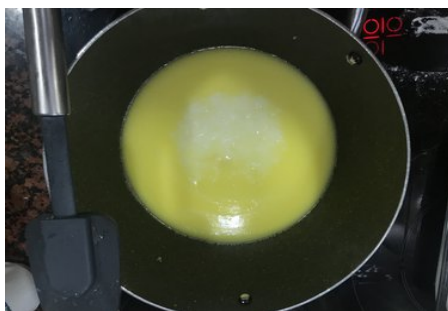
#Brest #Paris





1

Posar en una olla 100 ml llet, sucre, sal, i 90 g mantega.



2

Quan la mantega s'hagi desfet, tirar-hi 110g de farina tamissada de cop.



3

Quan s'hagi creat aquesta massa, cuinarla al foc durant 5 min.



4

Posar la massa en un recipient i anar afegint-li els 4 ous un a un després de que cada ou s'hagi integrat correctament a la massa.



5

Posar la massa resultant en una maniga pastissera amb una boquilla llisa del número 8.



6

Fer dos cercles al costat de l'altre, i el tercer a sobre dels dos anteriors. Decorar amb avellana picada per sobre.





7

Cuinar al forn a 180°C durant 40 minuts, els ultims 10 minuts cuinarlo amb la porta del forn entreoberta.



8

Per fer la crema pastissera, posar en una olla 1/2L de llet i 125g de sucre, deixar que arribi a ebullició.



9

En un bol, posar 2 rovells d'ou, 50g de maicena i una mica de llet.



10

Barrejar els ingredients.



11

Escaldar la mescla de rovell i maicena amb la barreja de llet i sucre calenta. Barrejar.



12

Posar la mescla anterior al foc fins que agafi consistència de crema, barrejant constantment per a que no s'enganxi. Deixar refredar a la nevera.





13

Posar en una paella 150g de sucre i una mica d'aigua.



14

Encendre el foc i deixar que la mescla agafi color torrat sense remenar.



15

Triturar les avellanes amb un batidor de mà.



16

Quan tingui el color adient afegir a la paella avellanes molides i deixar que es caramelitzin.



17

Deixar refredar sobre paper vegetal.



18

Amb un morter o un corró pastisser, esmicolar les avellanes caramelitzades.





19

Batim 300g de mantega i barrejarla amb les avellanes esmicolades.



20

Posar les avellanes amb la mantega a una batedora gran fins aconseguir un praliné semi líquid o espès.



21

Barrejar el praliné amb la crema pastissera i deixar refredar a la nevera.



22

Tallar el tortell per la meitat, posar la crema de praliné a una maniga pastissera i farcir el tortell.



23

Posar l'altre meitat del tortell i decorar amb sucre llustre.

