



# PARIS-BREST CON CREMA PRALINÉ DE CASTAÑA Y PIPAS DE CALABAZA

*Toni Jimenez*

## INGREDIENTS

70 MINUTES 8 SERVINGS

### CREMA PASTELERA

400ml leche  
5 huevos  
100g nata  
40g maizena  
75g azúcar  
ralladura de limón  
rama canela

### PASTA CHOUX

250ml leche  
100g mantequilla  
10g azúcar  
150g harina  
4/5 huevos  
c/n sal

### PRALINE CASTAÑA

100g castaña ligeramente asada  
80g azúcar  
1/4 vaso de agua  
200g mantequilla

### PRESENTACIÓN

pipas de calabaza  
azúcar glass

## TAGS

#brest #calabaza #castaña #paris #pipas #postre

PARIS-BREST CON CREMA PRALINÉ DE CASTAÑA Y PIPAS

DE CALABAZA, by Toni Jimenez

cookbooth.com

/recipe/paris-brest-con-crema-praline-de-castana-y-pipas-de-calabaza-106798





1

Preparamos todos los ingredientes para elaborar la crema pastelera.



2

Mezclamos las cinco yemas y la maizena con un poco de leche.



3

Batimos todo sin dejar grumos.



4

En un cazo aparte pondremos toda la leche restante, la nata, el azúcar avainillado, la rama de canela y la ralladura de limón. Infusionaremos hasta que hierva. Colaremos e incorporamos a la mezcla anterior.



5

Volvemos a colar todo y nuevamente lo incorporamos en el cazo removiendo continuamente hasta que espese.



6

Reservamos la crema pastelera durante 3h a 3°C





7

Para la pasta choux, preparamos todos los ingredientes.



8

Incorporamos en un cazo la leche, el azúcar, la mantequilla y la pizca de sal. Fundiendo lentamente la mantequilla y llevando a ebullición.



9

Añadimos la harina tamizada a la mezcla anterior fuera del fuego y trabajamos la pasta choux hasta obtener una masa que no se pega.



10

Incorporaremos uno a uno los huevos para hidratar la masa. Normalmente para éstas cantidades se utilizan entre 4 y 5 huevos.



11

Cuando ya tenemos una textura no muy líquida pero consistente ya estará lista para añadir a la manga pastelera.



12

Realizamos unos círculos de la pasta choux en el papel sulfurizado.





13

Pintamos con huevo y añadimos las pipas de calabaza. Otra opción : Paris Brest inferior derecha con CRAQUELIN)



14

Tras pasar 14 min en el horno a 185°C y posteriormente 12 min a 170°C con tiro abierto para que la masa seque, este sería el resultado.



15

Para el praliné de castaña, caramelizamos las castañas (previamente un poco asadas) en azúcar, enfriaremos y trituraremos para obtener el "praliné", y lo añadiremos a mantequilla en textura pomada.



16

Mezclamos la crema pastelera y el praliné de castaña y con ayuda de una manga con boquilla rizada rellenamos la elaboración.



17



18

Espolvoreamos azúcar glass y presentamos.





19

