Desserts / Frankrijk

Parijs-Brest

Een wiel van gouden soezendeeg is opengespleten en onthult een wolkje hazelnootpralinemousseline – licht en luchtig waar het deeg knapperig is, rijk en karamelzoet waar de room zich verbergt. Het is genoemd naar een wielerwedstrijd en smaakt naar de finish.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 125 g Water
- ☐ 70 g bloem, gezeefd
- ☐ 2 g Fijn zeezout
- ☐ 150 g Geblancheerde hazelnoten, geroosterd
- ☐ 250 g Volle melk
- ☐ 20 g maizena (voor de banketbakkersroom)
- ☐ 55 g ongezouten boter, in blokjes
- ☐ 150 g eieren, heel (ca. 3 grote)
- ☐ 150 g suiker (voor praliné)
- ☐ 300 g Slagroom (35% vet), koud
- ☐ 60 g Eidooiers
- ☐ 55 g ongezouten boter, kamertemperatuur (voor de banketbakkersroom)

Zo maak je het.

01 Verdeel de geroosterde hazelnoten op een siliconenmatje. Verhit de suiker in een schone, droge pan op middelhoog vuur zonder te roeren tot de randen beginnen te smelten. Draai de pan zachtjes rond en ga door totdat alle suiker een diep amberkleurige karamel is – de kleur van een koperen cent. Giet onmiddellijk de hazelnoten in een dunne laag erover. Laat het hard worden op kamertemperatuur, ongeveer 20 minuten. Breek het in stukjes en verwerk het in een keukenmachine gedurende 4-6 minuten, waarbij u het vaak afschraapt, totdat het van kruimels in pasta verandert. De oliën in de noten laten los en de pasta wordt gietbaar en glanzend.

02 Combineer water, boter en zout in een zware pan. Breng aan de kook - elk stukje boter moet worden gesmolten voordat het kookt, anders wordt de verhouding weggegooid. Haal van het vuur en voeg alle bloem in één keer toe. Roer krachtig met een houten lepel tot er een samenhangende bal ontstaat die netjes van de zijkanten loslaat. Zet het vuur weer op middelhoog vuur en kook de panade, onder voortdurend roeren, gedurende 2 minuten om hem uit te drogen. Het deeg laat een dunne film achter op de bodem van de pan.

03 Klop de panade met een peddelopzetstuk op gemiddelde snelheid gedurende 1 minuut, zodat deze iets afkoelt en stoom vrijkomt. Voeg de losgeklopte eieren in vier toevoegingen toe, zodat ze elk volledig kunnen opnemen voordat je de volgende toevoegt. De pasta ziet er na elke toevoeging gebroken en gestremd uit – blijf kloppen en het zal samenkomen. Stop wanneer de pasta in een langzame, dikke V-vorm uit de peddel valt (de 'snaveltest').

04 Verwarm de oven voor op 200 C (390 F). Teken een cirkel van 22 cm op perkament. Spuit de chouxpasta in een dubbele ring: één ring op de getekende lijn, een tweede ring er net in en dan een derde ring bovenop de verbinding. Hierdoor ontstaat een brede, stabiele ring die netjes kan worden gespleten. Bestrijk met eierwas en bestrooi met gesneden amandelen. Bak gedurende 35-40 minuten zonder de oven te openen tot ze diep goudbruin zijn. Open de ovendeur met een houten lepel en bak nog 5 minuten om de binnenkant te drogen.

05 Maak een banketbakkersroom: klop de dooiers met 50 g suiker en 20 g maizena tot een bleek mengsel. Breng de melk aan de kook, giet al kloppend de dooiers erbij, doe terug in de pan en kook tot het dik en borrelend is. Klop er 55 g boter op kamertemperatuur en 80 g pralinépasta door. Chill helemaal. Klop de koude room tot zachte pieken. Klop de koude banketbakkersroom glad en zijdezacht en vouw de slagroom in drieën door de pralinéroom tot deze net gemengd is.

06 Gebruik een gekarteld mes om de chouxring horizontaal te splijten, waarbij je door het breedste punt snijdt – streef naar een 40/60-splitsing, met het grotere stuk aan de onderkant. Spuit de mousseline in royale, hoge rozetten langs de gehele binnenkant van de onderste ring, hoger dan de rand van de ring. Plaats de bovenste ring voorzichtig over de crème. Bestrooi met poedersuiker en serveer binnen 2 uur.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / paris-brest