

# Paris Brest z kremem czekoladowo-orzechowym



Potrzebne narzędzia\*:

- duży rękaw cukierniczy
- tyłka gwiazdka np. 195 (możesz również użyć tyłki 1a z okrągłym otworem)
- tyłka 1b lub podobna do wyszprycowania kremu
- waga kuchenna
- mata silikonowa perforowana (opcjonalnie zwykła mata lub papier do pieczenia)
- drewniana łyżka
- mikser
- garnek, miski, nóż

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.  
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

*Paris Brest z kremem  
czekoladowo-orzechowym*



Potrzebne składniki (na 6 - 8 porcji):

**Ciasto parzone:**

55 g masła

175 ml wody

90 g mąki

2 jajka (około 100 g)

15 g płatków migdałowych do posypania

**Krem czekoladowo - orzechowy:**

3 żółtka

65 g cukru

15 g mąki pszennej

20 g mąki ziemniaczanej

300 ml mleka

170 g miękkiego masła (podzielonego na 20 g i 150g)

50 g orzechowo - czekoladowego aromatu w kremie firmy Saracino

(opcjonalnie około 200 g nutelli)

# Paris Brest z kremem czekoladowo-orzechowym



## Opis przygotowania:

### Ciasto parzone:

1. Podgrzej wodę z masłem, aż masło się roztopi a woda zagotuje.
2. Garnek zdejmij z ognia i wsyp całą mąkę. Mieszaj energicznie drewnianą łyżką do połączenia się składników.
3. Garnek ustaw ponownie na niewielkim ogniu. Cały czas mieszaj aż ciasto stanie się gładkie, szkliste i będzie odchodziło od ścianek naczynia.
4. Ciasto przełóż do miski miksera i pozostaw na około 10 minut do wystudzenia.
5. Jajka roztrzep widelcem w osobnej misce. Gdy ciasto przestygnie zacznij miksować i stopniowo dodawać jajka.
6. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego zakończzonego tyłką w kształcie gwiazdki.
7. Wyszprycuj wałek o średnicy 20 cm. Kolejny wałek wyszprycuj po wewnętrznej stronie tak aby przylegał do pierwszego. Ostatni wałek wyciśnij na górze w miejscu łączenia poprzednich dwóch.
8. Ciasto posyp płatkami migdałowymi i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C z termoobiegiem. Od razu po włożeniu obniż temperaturę do 180°C i piecz przez około 35 - 40 minut.
9. Wyłącz piekarnik i zostaw ciasto w środku na dodatkowe 15 minut. Po tym czasie wyjmij i wystudź.
10. Ostрым nożem przekrój ciasto w poprzek.

# Paris Brest z kremem czekoladowo-orzechowym



## Opis przygotowania:

### Krem czekoladowo-orzechowy:

1. Utrzyj żółtka z cukrem aż masa zbieleje i zgęstnieje.
2. Dodaj obie maki i zmiksuj, następnie masę jajeczną odstaw na bok.
3. W garnku zagotuj mleko i 20 g masła.
4. Do masy jajecznej stopniowo wlewaj gorące mleko, energicznie mieszając.
5. Przelej wszystko z powrotem do garnka i gotuj na małym ogniu cały czas mieszając aż masa zgęstnieje. Doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze przez 2 minuty.
6. Zdejmij z ognia i do gorącego budyniu dodaj aromat orzechowo-czekoladowy. Wymieszaj do połączenia.
7. Przełóż budyń do miski i przykryj folią spożywczą, w taki sposób aby dotykała kremu. Wystudź, a następnie schłodź w lodówce przez kilka godzin.
8. Schłodzony budyń ubij aż stanie się gładki i puszysty. Pozostaw na chwilę w temperaturze pokojowej, aby nieco się ogrzał.
9. Miękkie masło (150 g) utrzyj na jasną i puszystą masę.
10. Do ubitego masła stopniowo dodawaj budyń czekoladowo-orzechowy cały czas ucierając.
11. Krem przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną tyłką. Następnie wyszprycuj go na dolną część ciasta w formie zawijasów.
12. Przykryj górną częścią ciasta i oprósz cukrem pudrem.

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)