

# París Brest



Tiempo de  
preparación

120 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

## Ingredientes

Para el parís Brest:

10pza. Ruedas de choux

350gr. Crema pastelera 3

50gr. Crema chantilly

250gr. Crema de chocolate con avellanas (nutella)

500gr. Fresas

Cantidad necesaria: Azúcar glass, cobertura oscura fundida

Para la pasta choux:

8pzas. Huevo San Juan

500 ml. Agua.

200gr. Mantequilla.

300 gr. Harina

1 gr. Sal.

1 pza. Papel silicón

Para la crema pastelera:

4pza. Yemas de Huevo San Juan

500ml. Leche

1pza. Vaina de vainilla

125gr. Azúcar

40gr. Fécula de maíz

## Preparación

Para el Paris Brest:

1. Abrir por la mitad las ruedas de choux
2. En la parte inferior de la ruedas colocarles una base de la crema de chocolate con avellanas.
3. sobre de la crema de chocolate colocar una base de crema pastelera.
4. Partir las fresa por la mitad a lo largo y colocarlas sobre la crema pastelera.
5. Con ayuda de una manga y una duya risada colocar la crema chantilly sobre las fresas.
6. Tapar con la otra parte de de las ruedas y decorar con la cobertura fundida.

7. Espolvorear con la azúcar glass.

Para la pasta choux:

1. Hervir el agua con la mantequilla.
2. Ya hirviendo el agua incorporar de golpe la harina.
3. Incorporar moviendo con una pala de madera, ya incorporada la masa continuar moviendo por 5 minutos y retirar del fuego.
4. Pasar a la batidora con ayuda de la paleta comenzar a traba la pasta dejando que entibie.
5. Sin dejar de trabajar la pasta incorpora los huevos San Juan uno por uno a integrar todos perfectamente.
6. Con la ayuda de una manga y una duya liza sobre el papel silicón y una charola formas de círculos (ruedas de bicicleta)
7. Dejar reposar 5 minutos y hornear a 200°C por 25 minutos aproximadamente.
8. Retirar del horno y dejar enfriar.

Para la crema pastelera:

1. En un cazo poner la leche junto con la vaina de vainilla, que se tiene que abrir a lo largo para extraer las semillas, Llevamos a ebullición, retiramos y reservamos.
2. En un bowl mezclar el azúcar, las yemas y la fécula de maíz. Con un batidor de globo mezclamos todo hasta que quede perfectamente ligado.
3. A la mezcla anterior incorporamos poco a poco la leche sin dejar de remover.
4. Una vez todo unido lo ponemos a fuego lento, moviendo constantemente hasta que espese.
5. Retiramos y cambiamos de recipiente, dejamos enfriar cubriendo la superficie con un poco de azúcar par que son se le forme una costra.