

## PARIS BREST CIOCCOLATO E LAMPONI

La Paris Brest è un dolce della pasticceria francese molto ricercato a base di pasta bigné. In questo caso la torta è farcita con una chantilly al cioccolato fondente e lamponi. Una delle particolarità di questo dolce è nella sua forma, semplice ma d'effetto: è infatti ispirato alla ruota di una bicicletta. Il pasticcere Louis Durand inventò questa ricetta nel 1891 ispirandosi proprio alla famosa gara ciclistica Paris-Brest-Paris, da cui prese il nome. La Paris Brest è infatti una corona circolare realizzata con un impasto soffice di pasta choux, ripieno di crema e guarnito con lamelle di mandorle e zucchero a velo.



### INGREDIENTI:

#### Per la pasta choux:

130 g acqua  
70 g latte  
85 g burro  
4 g zucchero  
2 g sale  
115 g farina  
140 g uova

#### Per la crema chantilly al cioccolato fondente

435 g latte  
1 g vaniglia  
110 g zucchero  
65 g tuorlo  
18 g amido di riso  
1 g sale  
175 g cioccolato fondente Zaini

#### Per la decorazione:

lamponi  
mandorle a lamelle  
zucchero a velo



Difficoltà  
DIFFICILE



Preparazione  
120min



Porzioni  
10

1

Per realizzare la ricetta della Paris Brest il primo passo è quello di realizzare una pasta choux soffice. Iniziate portando a bollire in una casseruola acqua, latte, zucchero e sale mescolati al burro a temperatura ambiente. Unite poi la farina e cuocete finché l'impasto si staccherà completamente dalla pentola. Inserite il composto nella planetaria e mixate 2 minuti

### CONSIGLIO

È fondamentale che la crema chantilly riposi un'ora in frigorifero. Solo così otterrete una consistenza perfetta. Per la farcitura finale in alternativa ai lamponi potete usare ribes o fragole e servire il dolce con della panna montata.

a media velocità. Aggiungete a questo punto le uova, una alla volta, nella planetaria. Fate assorbire il primo uovo prima di incorporare il secondo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Trasferite il composto in una tasca da pasticciare con bocchetta a stella. Su una teglia rivestita di carta forno disegnate un cerchio di 12 cm di diametro. Formate più corone concentriche restando all'interno del primo cerchio tracciato. Decorate con mandorle a lamelle e zucchero a velo e infornate a 180 C° per 30-35 minuti.



- 2** Per il ripieno della Paris Brest preparate ora la crema al cioccolato. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o in microonde. In una pentola portate a bollire il latte e la vaniglia. Spostate dal fuoco e unite il tuorlo, lo zucchero, il sale e l'amido già miscelati e riportate a bollire. Mescolate infine il composto al cioccolato fuso. Fate riposare la crema per un'ora in frigorifero.



- 3** Una volta cotto, tagliate il disco di pasta choux a metà e farcitelo con la crema chantilly che avrete messo

all'interno di un sac à poche con bocchetta a stella. Inserite qualche lampone nella crema. Coprite poi con il disco superiore, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite la Paris Brest.

