

Paris Brest

Image



Paris Brest

Een verrukkelijke, traditioneel Franse Paris Brest, maar dan met onder andere een pinda bavaroise. Nadat je deze hebt geproefd wil je nooit meer anders!

200°C

25 min

13 stuks

Ingrediënten

Croûte:

550 gram Damco compleet croûtepoeder
165 gram Boter
70 gram Water, koud
15 gram Cedro citroenrasp ZKZC

Soezen:

1.000 gram Damco compleet soezenpoeder
1.150 gram Heel ei
1.000 gram Water, ca. 30°C

Pinda bavaroise:

90 gram Damco multibavaroise
200 gram Water, 20-30°C
1.100 gram Lobbige slagroom, gezoet, 10%
80 gram Babbi Pasta Pinda Suprema, Vipam

Witte chocolade ganache montée:

300 gram Witte chocolade
1.000 gram Room
90 gram Gelatinemassa, 1 op 5 verhouding
80 gram Suiker

Overig:

1.300 gram Frucaps salted caramel
1.300 gram Frucaps frambozenvulling
Damcosnow
Gesuikerde, gezouden pinda's, Vipam

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze croûte:

1. Draai alle ingrediënten in de kruim.
2. Het deeg 24 uur laten rusten in de koeling en daarna verder aandraaien.
3. Rol uit op 1 mm dikte en steek hier ringen uit die de soes net bedekken.

Werkwijze soezen:

1. Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard.
2. Draai het in ca. 5 minuten glad.
3. Spuit van het beslag mooie ringen van ca. 16 cm ø op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem.
4. Leg hier het croûtedeg op en bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze pinda bavaroise:

1. Los de **Damco multibavaroise** op in het water.
2. Spatel vervolgens het bavaroisemengsel door de Babbi Pasta Pinda Suprema en daarna door de lobbige geslagen room.

Werkwijze witte chocolade ganache montée:

1. Breng 1/3e van de room samen met de suiker aan de kook.
2. Smelt hier vervolgens de gelatinemassa in.
3. Meng dit met de witte chocolade tot een gladde massa.
4. Voeg hier vervolgens de koude room aan toe.
5. Laat het geheel 12 uur opstijven en sla het vervolgens voorzichtig op tot de gewenste dikte.

Opbouw:

1. Snijd de Paris Brest open en spuit in de onderkant een spiraal **Frucaps salted caramel** en een spiraal **Frucaps frambozenvulling** (beide ca. 90 gram).
2. Spuit hier daarna een ring pinda bavaroise op.

3. Spuit daarna met een kartelspuit mooie banen van binnen naar buiten met de witte chocolade ganache monteé.
4. Strooi wat **Damcosnow** over de bovenkant van de soes en leg deze erop.
5. Werk af met wat witte chocolade ganache monteé, verse frambozen, gesuikerde gezouten pinda's en verder naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

