



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

PARİS BREST

<https://yemek.name>

Şu Hamuru:

125 ml. süt

125 ml. su

100 gram tereyağı

5 gram tuz

15 gram şeker

150 gram un

4 adet yumurta

Süsleme:

File badem

Pudra şekeri

1 adet yumurta

Pastacı Kreması:

500 ml. süt

5 adet yumurta sarısı

125 gram şeker

30 gram mısır nişastası

30 gram un

Yukarıdaki ölçülerle pastacı kremasını hazırlayın.

Süt, su ve tereyağını bir tencereye koyun ve kaynatın.

Unu eleyerek tencereye ilave edin ve tencereyi ateşten alarak tezgah üzerinde spatula yardımıyla iyice karıştırın.

Homojen bir karışım elde ettikten sonra yine orta ateş üzerine koyarak spatula ile karıştırmaya devam edin.

(Fransızlar bu işleme kurutma diyorlar.)

2 dakika kadar sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın.

Bu sırada 4 yumurtayı omlet yapar gibi çırpalım ve önce yarısını daha sonra kalanını iki seferde unlu karışıma spatula ile ekleyip, yedirin.

Şu hamurumuz hazır.

Fırını 170 dereceye ayarlayın ve fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

Kağıdın ters tarafına kurşun kalemle çapı 16 cm. olan bir halka çizin. Çizdiğiniz yuvarlak arka taraftan da rahatlıkla görünecektir.

Ucuna 20 numaralı duy taktığımız krema poşeti ile bu halka üzerinden giderek bir sıra hamuru sıkın.

Dış sırasına bir sıra halka daha sıkın.

Sonra bu iki halkanın üstüne ve birleştikleri noktaya denk olacak şekilde üçüncü sıra halka şu hamurunu sıkın.

Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve bol file bademle kaplayarak fırına verin.

170 derecede 20, sonrasında 160 derecede 25 dakika daha pişirerek fırından alın. Tezgahın üzerine aldığımız hamuru tırtıklı ekmek bıçağı ile çok soğutmadan ortasından ikiye bölün.

Alt parçasına buzdolabında beklettiğimiz kremayı sürün ve üstüne kapağı kapatın.

Bol pudra şekeri eleyin ve buzdolabında bir kaç saat bekletin.

Paris Brest sunuma hazırdır.

Not: 1910 yılında Fransızların ünlü bir bisiklet yarışı güzergahı Paris - Brest üzerinde olan Maisons-Lafitte

kasabasında yaşayan, Bauget pastanesi şefi M.Durand, bu tatlıyı ilk kez bisikletçilerin onuruna hazırlamıştır.

Tatlının ana formunu bademle süslenmiş ve içi pastacı kremasıyla doldurulmuş şu (choux) hamuru oluşturur.

Şefin bisiklet tekerleği şeklinde yaptığı bu tatlı aslında müthiş bir pazarlama stratejisidir. Başarısını günümüze kadar sürdürmeyi başaran bu lezzettir. Paris Brest'in aynı zamanda pralinlisi de mevcuttur.



© lezzetler.com tarif no:130552 • adı:Paris Brest • gönderen:neva'da • indirme tarihi:07.04.2025 - 01:47