

# Paris-Brest clásico

El **Paris-Brest** es una obra maestra de la pastelería clásica francesa, creada originalmente en honor a la famosa carrera ciclista entre **París** y **Brest**. Su forma circular evoca una rueda de bicicleta, y su sabor lo convierte en un verdadero ícono del arte dulce. Consiste en una crujiente pasta choux coronada con almendras tostadas, que envuelve una crema sedosa de praliné, rica y delicadamente perfumada. Este postre es una experiencia visual y técnica que vale la pena recrear en casa.

## Ingredientes

### Para la pasta choux del Paris-Brest

250 ml de leche  
250 ml de agua  
130 g de mantequilla  
20 g de azúcar  
250 g de harina  
5 g de sal  
8 huevos

### Para la crema de praliné

1 vaina de vainilla  
500 g de leche  
90 g de pasta de praliné  
150 g de yemas de huevo  
120 g de azúcar  
50 g de harina  
30 g de maicena  
50 g de nata, semi montada

# Para el croquant

300 g de azúcar

100 g de almendras laminadas, ligeramente tostadas

## Elaboración del Paris-Brest

**Empieza con la pasta choux:** hierve la leche, el agua, la mantequilla y el azúcar. Cuando rompa el hervor, añade la harina y la sal de golpe.

Remueve con una espátula de silicona a fuego medio hasta que la masa esté seca y se despegue de las paredes del cazo. Pásala a un bol o robot de cocina y deja enfriar batiendo suavemente.

Una vez fría, añade los huevos uno a uno, batiendo sin parar. Pasa la masa por un colador fino o tamiz y colócala en una manga pastelera.

Precalienta el horno a 220°C.

Traza un círculo de 10 cm de diámetro sobre papel de horno. Con la manga, forma dos aros de masa siguiendo la guía. Hornea durante 6 minutos, luego baja la temperatura a 150°C y hornea 6 minutos más. Saca y deja enfriar sobre una rejilla.

**Para la crema:** abre la vaina de vainilla y añade las semillas a la leche junto con la pasta de praliné. Calienta hasta que casi hierva.

Bate las yemas con el azúcar, la harina y la maicena. Añade la leche caliente poco a poco sin dejar de batir. Vuelve al fuego y cocina removiendo hasta que espese y la harina esté cocida.

Cuela la crema, cúbrela con film transparente pegado a la superficie y deja enfriar.

Ya fría, bate la crema hasta que esté lisa y brillante.

Incorpora la nata montada con una espátula. Pon en una manga pastelera.

**Para el croquant:** haz un caramelo seco con el azúcar en un cazo ancho. Añade las almendras tostadas.

Mezcla bien, extiende sobre una lámina de silicona y deja enfriar. Una vez duro, rompe en trocitos con un rodillo.

Coloca un poco de pasta de praliné en una manga pequeña.

## Emplatado

Corta el aro de choux por la mitad. Sobre la tapa, pon un poco de pasta de praliné, espolvorea croquant, azúcar glas y una pizca de sal en escamas.

Rellena la base con la crema de praliné y tapa como si fuera un sándwich. Sirve de inmediato.