



Bimby: Paris-Brest - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Mettere nel boccale 250 gr. di acqua, un pizzico di sale e 100 gr. di burro: 10 min. 100° vel. 2

Unire, tutta in una volta, 150 gr. di farina: 30 sec. vel. 4

Terminare la cottura ad apparecchio fermo (autocottura) per 10 minuti, mescolando nel frattempo per almeno 5 volte, l'impasto a vel. 4.

Lasciare raffreddare l'impasto sempre nel boccale, poi aggiungere a vel. 4 le uova, uno alla volta, lavorando ancora per altri 30-40 sec. vel. 5.

Con la sac-à-poche disegnare due cerchi concentrici sulla carta da forno, poi un altro cerchio sui primi due.

Cuocere a 180° per 10 minuti, poi a 200° per altri dieci.

Lasciare raffreddare in forno.

Farcire con una crema pralinà alla nocciola:

100 gr. di nocciole tostate, 4 cucchiari di zucchero, quattro tuorli d'uovo, mezzo litro di latte buccia di limone.

Caramellare lo zucchero, mescolarvi le nocciole e stendere il croccante a raffreddare sul marmo.

Spezzettarlo e metterlo nel boccale: 10 sec. Turbo.

Unire le uova: 20 sec. vel. 6. Aggiungere la buccia di limone grattugiata e il latte: 4 min. 80° vel. 2

Lasciare raffreddare e farcire il dolce.

Per la copertura: 100 gr. di nocciole, un albume, 150 gr. di zucchero a velo.

Tritare le nocciole: 5 sec. Turbo

Toglierne metà e metterla da parte, continuare: altri 10 sec. Turbo.

Unire l'albume e lo zucchero a velo: 20 sec. vel. 6

Ricoprire il dolce con la glassa e cospargere con la granella di nocciole tenuta da parte.