

# PASTÍS PARÍS-BREST

## Pasta per a lioneses

*Ingredients: per a una cinquantena de lioneses, «éclairs» o «Paris-Brest»*

- ¼ l de barreja aigua + llet
- 80 g de mantega
- 150 g de farina
- 10 g de sucre en pols
- 5 g de sal fina
- 4 ous sencers o ¼ l



Escalfar el forn a 180°C.

Posar en un casserola la barreja aigua-llet, la sal, el sucre, la mantega i escalfar a foc lent.

Quan arrenca el bull, fora del foc, incorporar la farina tamisada amb una cullera de fusta.

Tornar a posar la casserola sul foc per mor d'assecar la pasta en la treballant quelques segons.

Quan la pasta s'enganxa pas pus a la casserola, la posar en el bol de la batedora a baixa velocitat i afegir els ous un per un. Arrestar quan la barreja sigui homogènia.

Col·locar la pasta en forma de cercle amb una mànega pastissera, posar-hi les escates d'ametlles.

Coure al forn a 190°C durant 10 minuts i després a 180°C durant 20 minuts. Deixar refredar i després tallar les parts superiors.

## Crema pastissera de praliné

Treballar la mantega amb **praliné casolà** que incorporareu a la **crema pastissera** tèbia i després reservar a la nevera durant almenys 1 hora.

## Nada batuda (xantillí)

Batre nata ben freda primer a baixa velocitat. Quan comenci a espessir, afegir una mica de sucre glacé i augmentar la velocitat, afegir encare una mica de sucre glacé i batre fins a obtenir la textura desitjada.

Guarnir el fons del París-Brest amb la crema de praliné i, a continuació, posar la nata muntada amb una mànega pastissera Col·locar les parts superiors, salpicar amb sucre glacé i posar a la nevera fins que estigui llest per menjar.