Крем Пари-Брест или крем муслин с пралине (10 апреля 2016)

Крем муслин - это крем на основе крема Патисьер с добавленем сливочного масла. По сути. это наш заварной крем, в который вбивают сливочное масло.
В крем Пари-Брест добавляется еще пралине для насыщенного орехового вкуса. Количество масла можно регулировать по вкусу и по целям. Если надо выложить красиво из кондитерского мешка, то масла идет побольше, если же просто начинить какие-то изделия, где форма не так важна, то количество масла можно уменьшить.
Добавление пралине придает такую пикантную нотку. Крем очень хорошо выдавливается и принимает желаемую вами форму.
Рецепт крема Кристофера Фелдера.



Ингредиенты:

300 г сливочного масла

125 г крема Патисьер

75 г пралине

Крем Патисьер:

250 мл молока

60 г сахара

25 г крахмала

3 желтка

25 г сливочного масла

Приготовление крема Патисьер (заварного крема) здесь.

Крем Патисьер остудить.

Взбить сливочное масло. Понемногу добавлять заварной крем в сливочное масло и взбить. В конце добавить фундучного пралине, взбить.









Крем хорошо взбить до плотной воздушной массы.





Комментарии (1)

10 сентября 2018 21:32

Спасибо! Только сегодня

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

