

## I DOLCI PER LE FESTE: PARIS BREST alla crema e frutti di bosco, ECLAIRS al cioccolato & CANTUCCI

*(ricette dal Blog La cucina di Bimba Pimba)*



## INGREDIENTI

### Per la pasta choux (1 Paris Brest per 8 porzioni + circa 8 Eclairs)

66 g Farina di riso finissima  
46 g Amido di Mais  
38 g Amido di Tapioca (in mancanza, Fecola di patate)  
1 cucchiaino raso da caffè di zucchero  
1 pizzico di sale  
250 g acqua  
100 g burro  
220 g uova fresche intere (peso da sgusciate)  
*+ poco burro per imbrattare la leccarda*

### Per la crema pasticceria alla panna (con cui farcire il Paris Brest)

460 g latte intero  
100 g panna  
150 g zucchero  
3 tuorli  
50 g amido di mais  
Vaniglia (i semi di una bacca o 1 bustina di vanillina) + la scorza grattugiata di uno o due limoni bio

### per la farcitura del vuoto centrale del Paris Brest

1/2 l panna da montare con 100 g zucchero  
+ Frutti di bosco (mirtilli ecc) q.b. (1 vaschetta basterà) per decorare  
+ Zucchero a velo per spolverare

### Per la crema al cioccolato fondente degli Eclairs

1/2 l latte (anche senza lattosio)  
50 g amido di mais  
150 g zucchero  
200 g cioccolato fondente (ridotta in scaglie)  
1 bustina di vanillina

### Per la glassatura degli Eclairs

100 g cioccolato fondente al 70% senza glutine (+ 1-2 cucchiai di panna UHT da cucina, al bisogno)

### Per i Cantucci

100 g farina di riso finissima + 33 g fecola di patate + 17 g amido di mais  
4 g Psillio in polvere (o 2 g Xantano ma vengono meglio con lo Psillio, più secchi)  
120 g mandorle con pelle  
50 g farina di mandorle  
1 uovo medio + 1 albume  
80 g zucchero  
4 g lievito per dolci  
1 pizzico di sale  
aromi: cannella in polvere, la scorza di un limone bio  
*1 uovo per la spennellatura + farina di riso per lo spolvero*

## ATTREZZATURE NECESSARIE

Forno elettrico statico, planetaria o fruste elettriche a spirale, ciotole varie, pentolino per la cottura della pasta choux (circa cm 18-20 di diametro), pentolini per cuocere le creme (stesse misure), cucchiaio di legno, frustino a mano, leccarda del forno, carta da forno, sac a poche (tre buste) con beccucci di varie misure, pennello per alimenti, coltello grosso senza seghettatura per tagliare i cantucci, 1 piattino piano del diametro di cm 20

## PARIS BREST & ÉCLAIRS, PREPARAZIONE

### STEP 1 Per la crema pasticceria alla panna

*Da preparare il giorno prima*

Miscelare zucchero e tuorli e sbatterli con la frusta (a mano o elettrica) sino ad ottenere un composto chiaro e liscio, aggiungervi l'amido (tramite un setaccio) e continuare a sbattere sempre per sciogliere i grumi. Nel frattempo riscaldare il latte e la panna assieme (in cui si saranno dapprima disciolti i semi della bacca di vaniglia o la vanillina) e prelevarne qualche cucchiaino alla volta, per ammorbidire il composto di tuorli, fermandosi quando quest'ultimo avrà assunto la consistenza di una pastella quasi liquida. Quando il latte e la panna avranno raggiunto quasi il bollore (ma non devono bollire), spegnere, stemperare per qualche secondo e versarli nelle uova, un poco alla volta, sempre sbattendo con la frusta (a mano).

Rimettere tutto sul fuoco, medio basso, e girare di continuo col cucchiaino di legno o la frusta a mano, sino a completo addensamento. Far sobbollire per circa un minuto quindi spegnere, aggiungere la scorzetta del limone e sbattere velocemente con la frusta per amalgamare il tutto sino ad ottenere una consistenza vellutata. Dopo una decina di minuti versare la crema in un contenitore da frigorifero e coprirlo con pellicola a contatto (per evitare che si formi una crosticina). Dopo qualche ora sbattere ancora con la frusta a mano per far riprendere la consistenza vellutata. Conservare in frigo sino all'uso.

Al momento della farcitura del Paris Brest, aggiungervi 3-4 cucchiaini di panna montata (da togliere a quella destinata alla farcitura del buco centrale), amalgamando delicatamente, poi inserire dentro una sac a poche e farcire.

### STEP 2 la crema al cioccolato fondente

*Da preparare il giorno prima*

Amalgamare l'amido di mais, lo zucchero e la vanillina, poi mettere il latte sul fuoco e portarlo lentamente a bollore e nel frattempo prelevarne un poco (ancora freddo o tiepido, non caldo) per sciogliere le polveri e ottenere una consistenza di pastella liquida. Non appena il latte arriva a bollore, stemperarlo di una decina di gradi (basta toglierlo dal fuoco e girarlo per trenta secondi) quindi versarlo a filo sulla pastella girandola continuamente con la frusta. Riporre nuovamente il tutto su fuoco a fiamma medio bassa e riportare a bollore, girando di continuo con la frusta. Quando le bolle risalgono dal fondo girate ancora per una trentina di secondi, poi allontanate dal fuoco e versate in un sol colpo tutta la cioccolata fondente, ridotta in scaglie, girando sempre. Rimettete sul fuoco e fate sciogliere bene la cioccolata fondente, girando con la frusta, quindi spegnete e fate raffreddare girando spesso con la frusta per evitare che si formi una pellicina in superficie. Coprire con pellicola a contatto (quando è tiepida) e conservare in frigorifero sino all'uso.

### STEP 3 le basi di Pasta Bigné e gli Eclairs

*Anche un giorno prima, come la crema, se si vuole, oppure in giornata*

Mettere in un pentolino l'acqua, il burro a pezzetti, il pizzico di sale e lo zucchero e portare lentamente a bollore, a fiamma bassa, sino a quando non si scioglie tutto il burro.

Togliere il pentolino dalla fiamma e versare in un sol colpo tutte le farine (pre miscelate fra loro).

Girare velocemente con un cucchiaino di legno, amalgamare bene tutti gli ingredienti e rimettere sul fuoco subito dopo, a fiamma moderata.

Continuare a girare molto velocemente e di continuo per non fare attaccare l'impasto, che diventerà subito una palla. La palla si romperà ma si riformerà, non vi preoccupate. Appena il burro inizia a sfrigolare sulla superficie del pentolino (dopo circa due minuti in tutto di lavorazione frenetica!) spegnete e lasciate raffreddare, preferibilmente dentro la planetaria che vi servirà, una volta raffreddato il tutto, per continuare la preparazione (io per farlo raffreddare prima, ogni tanto lo giro avviando la planetaria).

Dunque, raffreddato l'impasto, versatevi un po' alla volta le uova, precedentemente sbattute, e aggiungere la parte successiva solo dopo che l'impasto ha incorporato per bene l'uovo precedente. Utilizzate una frusta a K e una velocità sostenuta, ma non esagerata (oppure olio di gomito!). Lavorate bene a lungo, sino ad ottenere un composto omogeneo e lucido, perfettamente liscio. A questo punto, inserite tutto l'impasto dentro una sac a poche e riponetela in frigorifero per almeno 1 ora, anche più (durante il corso ridurremo l'attesa).

Poi imburrate leggermente la leccarda del forno, asportate il burro in eccesso, e con la sac a poche disegnate un cerchio di impasto attorno ad un piattino da caffè, che toglierete subito dopo. Disegnate un altro giro di impasto esternamente al primo, ma attaccato a quest'ultimo, e infine un terzo giro al centro sopra i due. Cercate di avere la mano ferma e costante nello spremere il sacchetto, per ottenere una forma regolare del dolce dopo la cottura. Il beccuccio deve essere largo 1 cm. Con il polpastrello bagnato, schiacciate le eventuali punte che si formano.

Se li volete più scuri e leggermente caramellati, spennellate con uovo sbattuto, pochissimo però e con la punta del pennello, e poi spolverate con poco zucchero semolato. Quindi cuocete.

### COTTURA DEL PARIS BREST

Il forno deve essere molto caldo, va acceso prima in modalità statica, a 190°C-200°C (io a 200°C perchè il mio cuoce male, ma se avete un forno potente meglio a 190°C).

Cuocete i Paris Brest per i primi 20 minuti, giusto il tempo di gonfiare, assumere la forma finale e iniziare a scurire e a consolidarsi, poi aprite a fessura lo sportello per 1 secondo esatti (per far uscire il vapore) quindi continuate a cuocere per altri 10 minuti alla stessa temperatura e senza aprire mai lo sportello. All'incirca al 30° minuto abbassate la temperatura a 180°C (poco meno se avete un forno potente) e continuate a cuocere per circa altri 10 minuti o poco più sempre senza aprire lo sportello. Per controllare la cottura, usate uno stecchino di legno e inseritelo rapidamente nel dolce, ma mai prima del 30° minuto (e cmq io non lo faccio mai prima del 40°) e comunque richiudete subito lo sportello (l'esperienza sinora mi dice che asciutto asciutto dentro non viene mai, ma cuocendolo così lentamente si ottiene una buona consistenza interna e cottura). Quando vi sembrerà ben cotto (lo stecchino verrà fuori quasi asciutto), spegnete e lasciate asciugare per qualche minuto nel forno, con lo sportello aperto a fessura.

Poi, una volta tirato fuori dal forno, riportare il forno a temperatura e realizzare un disco di base, della stessa misura del Paris Brest (quindi 20 cm di diametro) e di 1cm di altezza, uniforme e livellato (spremere con la sac a poche una spirale continua partendo dal centro verso l'esterno sino ad ottenere un disco di circa 20 cm di diametro), da cuocere separatamente (in una seconda infornata, per via dei differenti tempi di cottura rispetto al Paris Brest) assieme agli Eclairs. Con l'impasto avanzato, formare tanti piccoli Eclairs e 6 piccoli bigné della grandezza di una ciliegia.

### COTTURA BIGNE' ED ECLAIRS (se da soli)

Seguite le istruzioni di sopra, ma se li cuocete assieme al Paris Brest toglieteli dal forno prima, circa al 30° minuto. Il mio consiglio sincero comunque è di cuocerli separatamente, sempre a 200°C per i primi 20 minuti e poi abbassare a 180°C (se delle dimensioni indicate, altrimenti attendete ancora qualche minuto se li fate più grandi) e cuocere sino a quando diventano ben asciutti, anche altri 15-20 minuti eventualmente abbassando ancora la temperatura del forno a 150°C, poi spegnete aprite lo sportello e lasciateli asciugare sino al raffreddamento. Regolatevi sempre con il colore e con la prova stecchino.

**NOTA:** Se preparati il giorno prima, una volta ben freddi vanno inseriti in un sacchetto di carta per pane e conservati in uno stipetto ventilato ma non umido.



#### STEP 4 Assemblaggio del dolce

Prima di procedere con l'assemblaggio del dolce consiglio di far asciugare per 5 minuti in forno caldo a 150°C il disco di base e il Paris Brest, se preparati il giorno prima. Far raffreddare bene e poi farcire con la crema pasticcera alla panna il Paris Brest (dal fondo, con piccoli buchi a distanza regolare). Quindi poggiare il Paris Brest sopra il disco di base, farcire il buco centrale riempiendolo di panna montata e guarnire con 6 piccoli bignè ripieni di crema. Decorare con la frutta fresca e spolverare con zucchero a velo.

#### Per la glassatura degli Eclairs

*Da preparare sempre alla fine*

Fondere a bagnomaria la cioccolata, precedentemente ridotta in finissime scaglie della stessa misura, assieme a 1-2 cucchiari di panna, girando in continuazione col cucchiaio di legno. Appena pronta, glassare subito prima che indurisca.

## CANTUCCI, PREPARAZIONE

Dentro la ciotola della planetaria (frusta a K) o in una grande ciotola miscelare farine, addensanti, aromi, sale, lievito e zucchero ed impastare aggiungendo le uova (sbattute) a filo.

**NOTA:** se usate lo xantano, potrebbe essere necessario aggiungere un poco di liquidi, nel caso aggiungete altro uovo.

Quando tutto è ben omogeneo e amalgamato aggiungere le mandorle intere a farle inglobare nell'impasto. Versare il tutto nella spianatoia leggermente infarinata (farina di riso) e rollare compattando sino a formare due salamini di circa 4 cm di diametro. Spostarli su carta da forno, spennellarli con uovo sbattuto e cuocerli per circa 30 minuti a 160°C (io ventilato, altrimenti 170°C statico). Quindi farli intiepidire e tagliarli (tagli trasversali, netti, coltello senza denti, molto affilato) a fettine di circa 1,5 max 2 cm di spessore. Sistemarle sulla carta da forno, in orizzontale, e farle cuocere ancora per 10/15 minuti a 150°C ventilato. Una volta be freddi, conservare in scatola chiusa, si conservano perfettamente e a lungo.

