



## Paris Brest de turrón

Dificultad: Media

Tiempo de elaboración: 90 minutos

Para 6 personas

- En casi todas las casas queda un poco de turrón que nadie sabe como terminar. Este postre es una buena fórmula y llegado el caso merece la pena hasta comprar otra barra más para hacerlo.
- La receta es infalible, si la sigues paso a paso no hay forma de que salga mal. Las medidas son súper exactas, con lo que mide bien cada ingrediente para estar seguro de que tanto la masa como la crema quedan en su punto.
- Es importante que la masa se seque bien después de sacarla del horno, y que la crema se enfríe completamente. Por eso, si quieres puedes preparar todo de víspera y montarlos antes de comer.

### Ingredientes:

*Para la crema de turrón:*

500 ml. de leche entera  
50 gr. de mantequilla  
5 yemas  
125 gr. de azúcar  
25 gr. de harina  
25 gr. de maizena  
200 gr. de turrón de jijona

*Para la pasta choux:*

125 ml. de agua  
125 ml. de leche entera  
110 gr. de mantequilla  
5 gr. de azúcar  
5 gr. de sal  
140 gr. de harina  
250 ml. de huevo batido  
unas almendras fileteadas  
azúcar glass

Primero haz la crema. Pon la leche con la mantequilla a fuego suave para que se derrita.

En un bol pon las yemas con el azúcar y las harinas.

Mezcla bien.

Incorpora la leche cuando rompa a hervir y mueve bien con una varilla.

Vuelve a poner al fuego y deja hervir 7 minutos moviendo sin parar al principio y cada poco



tiempo cuando haya espesado.

Añade el turrón, pasa por la turmix o minipimer, pon en un cacharro, tapa con papel film y enfría completamente en la nevera.

Para hacer la masa precalienta el horno a 200°. Coloca en un bol la harina.

Mide los huevos.

Y pon la leche con la sal, azúcar y mantequilla a fuego suave.

Cuando rompa el hervor añade de golpe toda la harina.

Mueve rápidamente con una cuchara de palo hasta que la masa se desprege de las paredes del cazo.

Dale una vueltas para que la masa se seque un poco.

Retira del fuego. Si tienes máquina puedes hacerlo con la K, si no con la cuchara de palo.

Mueve para que pierda calor.

Cuando la masa esté templada incorpora el huevo poco a poco.

Espera a que la masa absorba el huevo antes de añadir más.

El resultado será una crema espesa que cae de la cuchara o la K sin hacer hilo.

Pinta sobre papel de horno 6 circunferencias con un rotulador.

Dale la vuelta al papel y coloca sobre una placa de horno.

Coloca la masa en una manga pastelera sin boquilla.

Corta la punta donde tengas más o menos 1 cm. y medio de diámetro.

Traza una circunferencia en la línea marcada, otra pegada en el interior y una tercera en medio de las dos.

Pon encima unas láminas de almendra y hornea durante 20-25 minutos.

Coloca sobre una rejilla y deja que se enfríen completamente.

Corta con un cuchillo de sierra el pastel por la mitad.

Saca la crema de la nevera, mueve hasta que vuelva a estar uniforme y mete en una manga pastelera.

Reparte la crema entre los 6 pasteles.

Cubre con la otra mitad y espolvorea con azúcar glass.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Paris Brest de turrón