

## تحضير فطيرة باريس بريست مع كريمة أوفومالتين المقرمشة

1 ضعي الماء والحليب والزبدة والملح والسكر في مقلاة على النار.

2 يتم رفعها عن النار ويُضاف الدقيق.

3 ضعها مرة أخرى على الموقد وقومي "بتحمير" العجينة مع التحريك المستمر، أي استمري في مزجها بالملعقة الخشبية حتى تنفصل العجينة بسهولة من الوعاء.

4 قومي بتبريدها ثم مزجها مع البيضة الكاملة ببطء.

5 باستخدام قمع مقاس 18، قومي بتوزيع حلقات مقاس 7 سم على الصينية.

6 رشي البندق المطحون.

7 تُخبز في الفرن على درجة حرارة 165 لمدة تتراوح من 35 إلى 40 دقيقة.

8 تُطهى القشدة مع الفانيليا المطحونة.

9 يُضاف الجيلاتين المنقوع مثل شوكولاتة الكوفرتور.

10 اتركيها تذوب وأضيفي القشدة المتبقية واخطي كل شيء.

11 يتم تبريدها لمدة 3 ساعات على الأقل وتُخفق حتى تصبح بالقوام المطلوب.

12 عند الضرورة، سخني كريمة أوفو كرانشي كريم قليلاً حتى تصبح أكثر ليونة قليلاً ثم يمكنك التقليب.

13 يمكنك التزيين بحلوى الموس باستخدام أقمار الحلويات.

### المكونات

عجينة الشو

125 غم ماء

125 غم لبن

110 غم زبدة

5 غم من الملح

5 غم سكر

140 غم دقيق

190 غم بيضة كاملة

150 غم من البندق المطحون

حلوى الموس (يتم خلطها)

750 غم قشدة

3 قطع بذور فانيليا

18 غم أوراق جلاتين

270 غم شوكولاتة كوفرتور

البيضاء 37%

750 غم قشدة

800 أوفومالتين كرانشي كريم



## فطيرة صغيرة محشوة بالكريمة، باريس بريست

