



40 min



Paris Brest

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

Filling:

- 2 kuning telur (35g)
- 50 g gula halus
- 20 g maizena
- 100 ml susu
- 100 ml Sasa Santan Omega 3
- 1/2 sdt pasta pandan
- 80 ml whipping cream

Choux:

- 50 g mentega
- 60 ml air
- 60 ml susu
- 10 g gula
- 75 g Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 110 g telur



Melezatkan!

Topping:

- almond slice
- gula halus

CARA MEMBUAT

Filling:

1. Kocok kuning telur, gula, dan maizena.
2. Tambahkan susu, Sasa Santan Omega 3, dan pasta pandan.
3. Masak dengan api kecil hingga mengental, tambahkan mentega, aduk rata.
4. Angkat, dan biarkan dingin.
5. Setelah dingin tambahkan kocokan whipping cream, sisihkan.

Choux:

1. Masak mentega, air, susu, dan garam hingga mendidih kecil.
2. Tambahkan tepung, aduk hingga menjadi adonan kemudian matikan kompor.
3. Tambahkan telur, kocok hingga merata.
4. Semprotkan adonan membentuk lingkaran di atas loyang.
5. Taburi almond slice di atasnya.
6. Panggang dalam oven suhu 180C selama 20-30 menit.

Penyelesaian:

1. Potong choux menjadi 2 bagian.
2. Semprotkan filling, lalu beri pandan cream di atasnya.
3. Tutup kembali dengan choux.
4. Paris Brest siap dihidangkan.