

Chouxdej

Ingrédients

- 100g vand
- 135g fuldfed mælk
- 5g sukker
- 5g salt
- 50g usaltet smør
- 130g hvedemel T55
- 200g æg
- 40g blødt smør
- 50g muscovadosukker
- 50g mel

Préparation

1. Her er en af de vigtigste grundopskrifter inden for bagning: choux-dej!
2. Den bruges til at lave éclairs, choux, nonner, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles... kort sagt, mange forskellige muligheder med en simpel choux-dej Udstyr: Mine sprøjteposer kommer fra Guy Demarle / henvisningskode FLAVIE10 for 10 rabat ved tilmelding Perforeret bageplade Sprøjtehuvud til petit four 14mm Forberedelsestid: 25 minutter + 30 minutters bagning + Til 15 til 20 éclairs / 25 til 40 choux afhængigt af deres størrelse: Choux-dej: vand fuldfed mælk sukker salt usaltet smør hvedemel T55 æg Varm vand og mælk op med sukker, salt og smør.
3. Når blandingen er varm, og smørret er helt smeltet, tilsæt melet på én gang, rør godt rundt og sæt det tilbage på medium varme.
4. Rør konstant for at tørre dejen i cirka 3 til 4 minutter.
5. En fin skorpe skal dannes på bunden af gryden.
6. Tag gryden af varmen, lad dejen køle af mens du rører regelmæssigt, eller læg dejen i skålen på en røremaskine med dejkrogen og rør ved lav hastighed, så dampen kan fordampe.
7. Når du ikke længere ser damp komme fra dejen, kan du tilsætte æggene; pisk dem til en omelet og tilsæt dem lidt ad gangen mens du rører regelmæssigt, enten med dejkrogen på maskinen eller med en dejskraber, indtil du har en ensartet dej.
8. Hæld dejen i en sprøjtepose med det ønskede sprøjtehuvud (normalt enten et petit four sprøjtehuvud eller et glat sprøjtehuvud) og sprøjt choux-dejen på en perforeret bageplade dækket med bagepapir.
9. For at få ensartede choux / éclairs efter bagning, kan du drysse dem med flormelis, eller endnu bedre med en blanding af flormelis og kakaosmør.
10. Du kan også bruge en craquelin, opskriften findes nedenfor.
11. Og selvfølgelig, for at lave chouquettes, skal du drysse choux med perlesukker.
12. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 30 minutter, juster efter størrelsen på dine choux, og åbn ikke ovnen under bagningen.
13. Choux / éclairs skal være hævede og gyldne.
14. Lad dem køle af på en bagerist.
15. Craquelin: blødt smør muscovadosukker mel Bland de 3 ingredienser, indtil du får en ensartet dej, og rull den ud mellem to ark bagepapir.
16. Læg det hele i køleskabet, så dejen kan stivne, og skær derefter cirkler i den nødvendige størrelse.
17. Læg dem på choux lige før bagning.

