

Flødeskumskål med Dunes Blanches stil

Ingrédients

- 65g vand
- 85g fuldfed mælk
- 2g salt
- 2g sukker
- 60g smør
- 80g mel
- 125g hele æg
- 225g fløde
- 25g flormelis

Préparation

1. Blandt de enkleste, men alligevel lækre desserter finder man de klassiske choux med flødeskum.
2. Generelt er det åbne choux delt i to og glaseret med en sprød karamel.
3. Det er ikke tilfældet med de hvide klitter, som i virkeligheden er chouquettes (med perlesukker) fyldt med flødeskum og drysset med lidt flormelis, kort sagt den perfekte lækkerbiskken til at afslutte et måltid med en god kaffe. Udstyr : Perforeret bageplade Sprøjteposer Sprøjtehuvud 8mm Forberedelsestid : 40 minutter + 25 minutters bagetid Til 15 til 20 choux : Choux-dej : vand fuldfed mælk salt sukker smør mel hele æg QS perlesukker Bring mælk, vand, smør, sukker og salt i kog.
4. Tilsæt melet på én gang og rør godt uden varme.
5. Når melet er inkorporeret, sæt dejen tilbage på varmen og tør den af ved konstant omrøring i et par minutter.
6. Derefter, hæld dejen i skålen på din røremaskine med fladpiskeren og rør ved lav hastighed i et par minutter, så dampen kan slippe ud af dejen (du kan også gøre dette i hånden med en dejskraber).
7. Tilsæt æggene lidt ad gangen, mens du rører godt mellem hver tilsætning.
8. Til sidst skal dejen være glat og satinagtig.
9. Hæld dejen i en sprøjtepose med en glat spids og sprøjt choux på en bageplade dækket med bagepapir.
10. Drys med perlesukker, og bag derefter ved 180°C i 25 minutter.
11. Lad chouxene køle af på en bagerist.
12. Flødeskum : fløde flormelis Vanilleekstrakt eller vaniljestang De ovenstående mængder er vejledende, til choux med en diameter på 5-6 cm efter bagning skal man regne med cirka flødeskum pr.
13. choux, så afhængigt af størrelsen og antallet af dine choux, skal du tilpasse mængden af flødeskum, der er nødvendig Pisk fløden ved lav hastighed.
14. Når den begynder at stige, tilsæt flormelis og vanilje, pisk igen indtil den ønskede konsistens.
15. Hæld flødeskum i en sprøjtepose med en glat spids af lille diameter.
16. Fyld chouxene fra bunden, drys med flormelis og nyd det!