

Brandteig

Ingrédients

- 100g Wasser
- 135g Vollmilch
- 5g Zucker
- 5g Salz
- 50g Butter
- 130g Mehl Type 55
- 200g Eier
- 40g weiche Butter
- 50g brauner Zucker
- 50g Mehl

Préparation

1. Hier ist eines der wichtigsten Grundrezepte in der Pâtisserie: der Brandteig!
2. Man verwendet ihn, um Éclairs, Windbeutel, Nonnen, Paris-Brest, Saint-Honoré, Chouquettes, Profiteroles.
3. kurz gesagt, viele verschiedene Möglichkeiten mit einem einfachen Brandteig zu machen Material: Meine Spritzbeutel stammen von Guy Demarle / Empfehlungs-Code FLAVIE10 für 10 Rabatt bei der Anmeldung Perforierte Backblech Spritzbeutel für Petit Fours 14mm Zubereitungszeit: 25 Minuten + 30 Minuten Backzeit + Für 15 bis 20 Éclairs / 25 bis 40 Windbeutel je nach Größe: Brandteig: Wasser Vollmilch Zucker Salz Butter Mehl Type 55 Eier Erhitzen Sie das Wasser und die Milch mit dem Zucker, dem Salz und der Butter.
4. Wenn die Mischung heiß ist und die Butter vollständig geschmolzen ist, fügen Sie das Mehl auf einmal hinzu, mischen Sie gut und stellen Sie es dann wieder auf mittlere Hitze.
5. Mischen Sie ständig, um den Teig zu trocknen, etwa 3 bis 4 Minuten lang.
6. Eine feine Kruste sollte sich am Boden des Topfes bilden.
7. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und regelmäßig umrühren, oder den Teig in die Schüssel einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer geben und bei niedriger Geschwindigkeit rühren, damit der Dampf entweichen kann.
8. Wenn Sie keinen Dampf mehr aus dem Teig entweichen sehen, können Sie die Eier hinzufügen; schlagen Sie sie dafür zu einer Omelette und fügen Sie sie nach und nach hinzu, während Sie regelmäßig rühren, entweder mit dem Flachrührer der Maschine oder mit einem Teigschaber, bis Sie einen gut homogenen Teig haben.
9. Gießen Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit der Tülle Ihrer Wahl (in der Regel entweder eine Petit-Four-Tülle oder eine glatte Tülle) und spritzen Sie den Brandteig auf ein perforiertes Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist.
10. Um nach dem Backen gleichmäßige Windbeutel / Éclairs zu erhalten, können Sie sie mit Puderzucker bestäuben, oder noch besser mit einer Mischung aus Puderzucker und Kakaobutter.
11. Sie können auch einen Craquelin verwenden, das Rezept finden Sie weiter unten.
12. Und natürlich, um Chouquettes zu machen, müssen Sie die Windbeutel mit Perlzucker bestreuen.
13. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 30 Minuten, je nach Größe Ihrer Windbeutel anzupassen, und öffnen Sie den Ofen während des Backens nicht.
14. Die Windbeutel/Éclairs sollten aufgegangen und goldbraun sein.
15. Lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
16. Craquelin: weiche Butter brauner Zucker Mehl Mischen Sie die 3 Zutaten, bis Sie einen homogenen

Teig erhalten, und rollen Sie ihn zwischen zwei Blättern Backpapier aus.

17. Stellen Sie alles in den Kühlschrank, damit der Teig fest wird, und schneiden Sie dann Kreise in der benötigten Größe aus.

18. Legen Sie sie kurz vor dem Backen auf die Windbeutel.

19. Nach dem Backen können Sie Ihre Windbeutel und Éclairs auf viele verschiedene Arten füllen: Pudding, Schlagsahne, Mousseline, Diplomatencreme.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com