

Vanille-, Haselnuss- & Schokolade-Profiteroles

Ingrédients

- 518g Vollmilch
- 165g Vollrahm
- 120g Kristallzucker
- 50g atomisierter Glukose
- 50g Magermilchpulver
- 4g Stabilisator für Eis
- 1 Vanilleschote
- 150g Haselnusspüree
- 65g Wasser
- 85g frische Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Kristallzucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 210g Caraïbes Schokolade
- 270g Vollrahm

Préparation

1. Ein typisches Dessert in Frankreich, und trotzdem gab es hier noch keine Profiteroles!
2. Hier ist also meine ganz einfache Version mit Haselnuss- & Vanilleeis, die sehr gut zur Schokoladensauce passt.
3. Sie können natürlich auch ein gekauftes Eis verwenden, wenn Sie keine Zeit / kein Equipment haben, Ihr eigenes herzustellen, und die Aromen je nach Geschmack variieren.
4. In diesem Fall wird daraus ein sehr schnell zuzubereitendes Dessert, das trotzdem immer noch genauso lecker ist!
5. Zutaten: Ich habe die Vanille von Madagaskar von Norohy & die Caraïbes Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (Affiliatelink).
6. Ich habe das Haselnusspüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (kein Affiliatelink).
7. Ausrüstung: Perforiertes Backblech Spritzbeutel 10mm Tülle Zubereitungszeit: 50 Minuten + Backen + AbkühlenFür 8 Personen (etwa 3 Windbeutel pro Person): Haselnuss- & Vanilleeis: Vollmilch Vollrahm Kristallzucker atomisierter Glukose Magermilchpulver Stabilisator für Eis 1 Vanilleschote Haselnusspüree Bringen Sie die Milch und den Rahm mit den ausgekratzten Vanillekörnern zum Kochen.
8. Fügen Sie dann den Zucker, die Glukose, das Milchpulver und den Stabilisator hinzu, gut umrühren und die Mischung auf 85°C erhitzen.
9. Fügen Sie dann das Haselnusspüree hinzu, passieren Sie die Mischung und mixen Sie sie mit einem Stabmixer.
10. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
11. Nach mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erneut mixen und in Ihre Eismaschine oder Eisturbine geben.
12. Das Eis bis zur Montage im Gefrierschrank aufbewahren.
13. Brandteig: Wasser frische Vollmilch Salz Kristallzucker Butter Mehl ganze Eier Heizen Sie den Ofen auf 180° vor.
14. Bringen Sie Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter zum Kochen.

15. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie das gesiebte Mehl auf einmal hinzu.
16. Zurück auf den Herd stellen und den Teig bei niedriger Hitze mit einem Spatel einige Minuten lang trocken rösten, bis sich eine dünne Schicht am Boden der Pfanne bildet.
17. Geben Sie den Teigklumpen in eine Schüssel (oder in die Schüssel des Mixers) und rühren Sie ihn ein wenig, um ihn abzukühlen, bevor Sie nach und nach die leicht geschlagenen Eier bei mittlerer Geschwindigkeit hinzufügen.
18. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie weitere Eier hinzufügen.
19. Hören Sie auf zu rühren, wenn der Teig glänzt: die Spur einer mit dem Finger gezogenen Linie im Teig sollte sich schließen.
20. Spritzen Sie kleine Windbeutel auf (je nach Größe sollten Sie zwischen 25 und 30 kleine Windbeutel erhalten).
21. Bestäuben Sie die Windbeutel mit etwas Puderzucker und backen Sie sie 30 Minuten bei 180°C.
22. Abkühlen lassen.
23. Schokoladensauce & Montage: Caraïbes Schokolade Vollrahm Menge nach Belieben gehackte Haselnüsse Schmelzen Sie die Schokolade, dann gießen Sie nach und nach die heiße Sahne darüber und rühren Sie gut, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten; bei Bedarf verwenden Sie einen Stabmixer.
24. Füllen Sie anschließend die Windbeutel mit einer Kugel Eis, platzieren Sie 3 Windbeutel pro Teller, gießen Sie die Schokoladenganache darüber und fügen Sie ein paar gehackte Haselnüsse hinzu.
25. Sofort servieren und genießen!