

Pasta a pasto

Ingrédients

- 100g da akvo
- 135g da plena lakto
- 5g da sukero
- 5g da salo
- 50g da dol a butero
- 130g da faruno T55
- 200g da ovo
- 40g da dol a butero
- 50g da brun oko
- 50g da faruno

Préparation

1. Jen unu el la plej gravaj bazaj receptoj en pastado: la choux-pasto!
2. Oni uzas in por fari eklair'ojn, choux, religiajn, pariz-brestojn, saint-honoré, chouxketojn, profiterolojn.
3. en mallonga, multaj malsamaj eblecoj kun simpla choux-pasto Materialo: Miaj pocketoj venas de Guy Demarle / referencokodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la registri o Perforita plado Malgranda forko 14mm
Preparada tempo: 25 minutoj + 30 minutoj da kuirado + Por 15 is 20 eklair'ojn / 25 is 40 choux la ilia grandeco: Choux-pasto: da akvo da plena lakto da sukero da salo da dol a butero da faruno T55 da ovo Faru varmigi la akvon kaj la lakton kun la sukero, la salo kaj la butero.
4. Kiam la miksa o estas varmigita kaj la butero tute fandita, aldonu la farunon unufoje, bone miksu kaj rekuiru sur meza fajro.
5. Miksu konstante por sekigi la paston, dum irka 3 is 4 minutoj.
6. Malgranda krusto devas formi i sur la fundo de la kaserolo.
7. For de la fajro, lasu malvarmi i dum vi miksas regule, a metu la paston en la bovlon de roboto kun la folio kaj miksu je malalta rapido por ke la vaporoj evaporu.
8. Kiam vi ne plu vidas vaporon eliri el la pasto, vi povas aldoni la ovojn; por tio, batadu ilin en omleto kaj poste aldonu ilin iom post iom miksan te regule, a per la folio en la roboto a kun spatulo, is vi havas bone homogenan paston.
9. Versu la paston en po on kun la forko de via elekto (enerale, a malgranda forko a glata forko) kaj po u la choux-paston sur perforita plado kovrita per papero.
10. Por havi homogenajn choux/ekclair'ojn post kuirado, vi povas pulvori ilin per sukero, a pli bone, per egala kvanto da sukero kaj kakao-butero.
11. Vi anka povas uzi krakelinon, la recepto trovi as sube.
12. Kaj kompreneble, por fari chouxketojn, vi devas pulvori la choux per perla sukero.
13. Enfurnu en la anta varmigita forno je 180°C dum irka 30 minutoj da kuirado, por ustigi la la grandeco de viaj choux, kaj ne malfermu la fornon dum la kuirado.
14. La choux/ekclair'oj devas esti inflitaj kaj oraj.
15. Lasu malvarmi i sur grido.
16. Craquelin: da dol a butero da brun oko da faruno Miksu la 3 ingrediencojn is vi atingas homogenan paston, poste disvastigu in inter du folioj de papero.
17. Metu ion en la fridujon por ke la pasto malmolu u, poste tran u cirklojn de la necesa grandeco.
18. Metu ilin sur la choux juste anta enfurni.

19. Post kuirado, vi povas plenigi viajn choux kaj eklair'ojn en multaj malsamaj manieroj: kremon, chantilly, mousseline, diplomate.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com