

Vanilja-, hasselpähkinä- ja suklaaprofiterolit

Ingrédients

- 8 hengelle (noin 3 tuulihattua per henkilö):
- 518g täysmaitoa
- 165g täyskermää
- 120g sokeria
- 50g atomisoitua glukoosia
- 50g rasvatonta maitojauhetta
- 4g jäätelön stabilointiaine
- 1 vaniljatanko
- 150g hasselpähkinäsose
- 65g vettä
- 85g tuoretta täysmaitoa
- 2g suolaa
- 2g sokeria
- 60g voita
- 80g jauhoja
- 125g kokonaisia kananmunia
- 210g Caraïbes-suklaata
- 270g täyskermää

Préparation

1. Yksi yleisimmistä jälkiruoista Ranskassa, mutta täällä ei vielä ollutkaan profiteroleja!
2. Tässä on siis minun versioni, hyvin yksinkertainen hasselpähkinä- ja vaniljajäätelöllä, joka sopii mainiosti yhteen suklaakastikkeen kanssa.
3. Voit tietysti käyttää kaupasta ostettua jäätelöä, jos sinulla ei ole aikaa tai välineitä valmistaa omaasi, ja vaihdella makuja makusi mukaan.
4. Tällöin siitä tulee erittäin nopea jälkiruoka valmistaa, mutta aina yhtä herkullinen!
5. Ainekset: Käytin Norohyn Madagaskarin vaniljaa & Valrhonan Caraïbes-suklaata: ILTAITUNGATEAU-koodi 20% alennukseen koko sivustolla (affiliate-linkki).
6. Käytin Koron hasselpähkinäsoseen: ILTAITUNGATEAU-koodi 5% alennukseen koko sivustolla (ei affiliate-linkkiä).
7. Kiehauta maito ja kerma yhdessä vaniljatangon siementen kanssa.
8. Lisää sitten sokeri, glukoosi, maitojauhe ja stabilointiaine, sekoita hyvin ja kuumenna seos 85°C:seen.
9. Lisää sitten hasselpähkinäsose, siivilöi seos ja sekoita se upposekoittimella.
10. Jäähdytä jääkaapissa.
11. Vähintään 4 tunnin jälkeen jääkaapissa, sekoita uudelleen ja kaada jäätelökoneeseen tai sorbettikoneeseen.
12. Säilytä jäätelö pakastimessa kokoamisen ajan.
13. Kuumenna uuni 180 asteeseen.
14. Kiehauta vesi, maito, suola, sokeri ja voi.
15. Pois lämmöltä, lisää kerralla seulotut jauhot.
16. Palaa lämpöön ja kuivata taikina miedolla lämmöllä lastalla muutaman minuutin ajan, kunnes kattilan pohjalle muodostuu ohut kalvo.
17. Laita taikina kulhoon (tai keittiökoneen kulhoon) ja sekoita hieman jäähtymisen edistämiseksi ennen kuin lisäät kananmunat vähitellen keskitason nopeudella.

18. Odota, että taikina on homogeeninen ennen jokaista lisäystä.
19. Lopeta sekoittaminen, kun taikina on kiiltävä: sormen kanssa vedetty viiva taikinassa sulkeutuu.
20. Pursota pieniä tuulihattuja (riippuen siitä, minkä kokoisia pursotat, sinun pitäisi saada noin 25-30 pientä tuulihattua).
21. Ripotele hieman tomusokeria päälle ja paista tuulihatut 180°C:ssa 30 minuuttia.
22. Anna niiden jäähtyä.
23. Sulata suklaa ja kaada sitten kuuma kerma suklaan päälle vähitellen samalla sekoittaen tasaisen ja kiiltävän ganachen saamiseksi; käytä tarvittaessa upposekoitinta.
24. Täytä sitten tuulihatut jäätelöpallolla, aseta 3 tuulihattua per lautanen, kaada suklaaganache päälle ja lisää muutama hienonnettu hasselpähkinä.
25. Tarjoile heti ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com