

Kermavaahdolla täytetyt kaalit Dunes Blanches -tyyliin

Ingrédients

- 65g vettä
- 85g täysmaitoa
- 2g suolaa
- 2g sokeria
- 60g voita
- 80g jauhoja
- 125g kokonaisia munia
- 225g kuohukermaa
- 25g tomusokeria

Préparation

1. Yksinkertaisimpien mutta silti herkullisten jälkiruokien joukossa ovat klassiset kermavaahdolla täytetyt tuulihatut.
2. Yleensä ne ovat halkaistuja tuulihattuja, jotka on kuorrutettu rapealla karamellilla.
3. Tämä ei kuitenkaan päde valkoisiin dyyniin, jotka ovat lopulta chouquetteja (sokerirakeilla) täytettynä kermavaahdolla ja siroteltuna hieman tomusokeria, lyhyesti sanottuna täydellinen herkku aterian päätteeksi hyvän kahvin kanssa Tarvikkeet :Reikälevy Pursotuspussit Pursotin 8mm Valmistusaika : 40 minuuttia + 25 minuuttia paistoaikaa15-20 tuulihattua : Tuulihattutaikina : vettä täysmaitoa suolaa sokeria voita jauhoja kokonaisia munia QS sokerirakeita Kiehauta maito, vesi, voi, sokeri ja suola.
4. Lisää jauhot kerralla ja sekoita hyvin pois lämmöltä.
5. Kun jauhot on sekoitettu, laita taikina takaisin tulelle ja kuivata sekoittamalla jatkuvasti muutaman minuutin ajan.
6. Sen jälkeen siirrä taikina yleiskoneen kulhoon, jossa on taikinakoukku, ja sekoita matalalla nopeudella muutaman minuutin ajan, jotta höyry pääsee pakoon taikinasta (voit tehdä tämän myös käsin lastalla).
7. Lisää munat vähitellen sekoittaen hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen.
8. Lopuksi taikinan tulee olla sileää ja satiinista.
9. Kaada taikina pursotuspussiin, jossa on sileä tyllä, ja pursota tuulihattuja leivinpaperilla vuoratulle pellille.
10. Peitä sokerirakeilla ja paista 180°C:ssa 25 minuutin ajan.
11. Anna tuulihattujen jäähtyä ritilällä.
12. Kermavaahto : kuohukermaa tomusokeria Vaniljaekstrakti tai vaniljatanko Yllä olevat määrät ovat suuntaa-antavia, 5-6 cm halkaisijaltaan oleville tuulihatuilla paiston jälkeen, kannattaa laskea noin kermavaahtoa per tuulihattu, joten tuulihattujen koon ja määrän mukaan, voit säätää tarvittavan kermavaahdon määrän Vatkaa kuohukerma matalalla nopeudella.
13. Kun se alkaa vaahtoutua, lisää tomusokeri ja vanilja, vatkaa jälleen haluttuun koostumukseen.
14. Kaada kermavaahto pursotuspussiin, jossa on pieni halkaisijaltaan sileä tyllä.
15. Täytä tuulihatut alapuolelta, sirottele tomusokeria päälle ja nauti!