

Vaníliás, mogyorós és csokoládés profiterolok

Ingrédients

- 8 f re (kb. 3 fánk/f):
- 518g teljes tej
- 165g teljes tejszín
- 120g kristálycukor
- 50g por glükóz
- 50g zsírszegény tejpör
- 4g fagylalt stabilizátor
- 1 vaníliarúd
- 150g mogyorópüré
- 65g víz
- 85g friss teljes tej
- 2g só
- 2g kristálycukor
- 60g vaj
- 80g liszt
- 125g egész tojás
- 210g Karib-tengeri csokoládé
- 270g teljes tejszín

Préparation

1. Franciaország egyik leggyakoribb desszertje, és mégis, itt még nem volt profiterole!
2. Íme az én verzióm, nagyon egyszer , mogoró- és vaníliafagylalttal, ami nagyon jól illik a csokoládé szószhoz.
3. Természetesen használhatsz boltban vásárolt fagylaltot, ha nincs id d / felszerelésed a saját készítésére, és változtathatod az ízeket a saját ízlésed szerint, ebben az esetben nagyon gyorsan elkészíthet desszert lesz, de mindig olyan finom!
4. Hozzávalók : Használok a Norohy Madagaszkári vaníliáját és a Valrhona Karib-tengeri csokoládéját: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (partner).
5. Használok a Koro mogyorópürét: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 5% kedvezményért (nem partner).
6. Eszközök : Perforált tálca Zsákok 10mm-es cs Elkészítési id : 50 perc + sütés + pihentetés8 f re (kb.
7. 3 fánk/f) : Mogoró- és vaníliafagylalt: teljes tej teljes tejszín kristálycukor por glükóz zsírszegény tejpör fagylalt stabilizátor 1 vaníliarúd mogyorópüré Forraljuk fel a tejet és a tejszínt a vaníliarúd magjaival.
8. Ezután adjuk hozzá a cukrot, a glükózt, a tejpört és a stabilizátort, jól keverjük össze, majd forraljuk fel a keveréket 85°C-ra.
9. Ezután adjuk hozzá a mogyorópürét, sz rjük le a keveréket, és turmixoljuk botmixerrel.
10. H tsük le a h t szekrényben.
11. Minimum 4 óra h t szekrényben való pihenés után turmixoljuk újra, és öntsük a fagylaltgépbe vagy a fagyasztóba.
12. Tartsuk a fagylaltot a fagyasztóban a tálalásig.
13. Fánk tészta: víz friss teljes tej só kristálycukor vaj liszt egész tojás Melegítsük el a süt t 180°C-ra.
14. Forraljuk fel a vizet, a tejet, a sót, a cukrot és a vajat.
15. A t zr l levéve egyszerre adjuk hozzá a szitált lisztet.
16. Tegyük vissza a t zre, és alacsony h fokon szárítsuk a tésztát spatulával néhány percig, amíg vékony réteg

nem képzdik az edény alján.

17. Tegyük a tésztát egy tálba (vagy a robotgép táljába), és keverjük egy kicsit, hogy lehessen, mielőtt fokozatosan hozzáadnánk a kissé felvert tojásokat közepes sebességgel.

18. Várjunk, amíg a tészta homogén nem lesz minden egyes adag eltt.

19. Állítsuk le a keverést, amikor a tészta selymes megjelenés: az ujjunkkal a tésztában húzott vonalnak be kell záródnia.

20. Készítsünk kis fánkokat (a mérettől függően 25-30 kis fánkot kell kapnunk).

21. Szórjuk meg egy kis porcukorral, majd süssük a fánkokat 180°C-on 30 percig.

22. Hagyjuk kihűlni.

23. Csokoládé szósz & találás: Karib-tengeri csokoládé teljes tejszín QS apróra vágott meggyoró. Olvasszuk fel a csokoládét, majd fokozatosan öntsük hozzá a forró tejszínt, jól keverjük össze, hogy sima és fényes ganache-t kapjunk; ha szükséges, használjunk botmixert.

24. Ezután töltsük meg a fánkokat egy gombóc fagyalattal, helyezzünk 3 fánkot tányéronként, öntsük a csokoládé ganache-t a tetejére, majd adjunk hozzá néhány apróra vágott meggyorót.

25. Azonnal tálaljuk, és élvezzük!