

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g air
- 125g susu
- 110g mentega tawar
- 250g telur
- 140g tepung
- 20g gula
- 1 sendok teh garam halus

Préparation

1. Setelah resep chouquette coklat (yang bisa Anda temukan di sini), saya menyajikan kali ini chouquette polos, sebuah klasik untuk sarapan pagi.
2. Resep ini bukan dari siapa saja, melainkan dari chef Philippe Conticini.
3. Jika Anda sudah pernah membuat adonan choux, resep ini akan menjadi sangat mudah bagi Anda, dan juga cepat untuk dibuat!
4. Didihkan susu, air, mentega yang telah dipotong-potong, garam, dan gula.
5. Setelah itu, di luar api, tambahkan tepung sekaligus dan aduk hingga tercampur dengan baik.
6. Kembalikan panci ke api untuk mengeringkan adonan: di atas api kecil, aduk adonan dengan menggunakan sendok kayu hingga membentuk bola dan terbentuk lapisan tipis di dasar panci.
7. Setelah itu, tempatkan adonan dalam mangkuk dan biarkan sedikit dingin.
8. Sementara itu, kocok telur seperti omelet, lalu masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil diaduk rata setiap kali penambahan.
9. Adonan yang dihasilkan harus halus dan mengilap.
10. Semprotkan adonan ke atas loyang yang dilapisi kertas roti menggunakan kantong semprot adonan atau jika tidak, dengan sendok.
11. Taburkan dengan gula kasar sebelum memanggang sekitar 30 menit pada 180°C.