

Adonan choux

Ingrédients

- 100g air
- 135g susu penuh
- 5g gula pasir
- 5g garam
- 50g mentega tawar
- 130g tepung T55
- 200g telur
- 40g mentega tawar yang lembut
- 50g gula merah
- 50g tepung

Préparation

1. Ini adalah salah satu resep dasar yang paling penting dalam pembuatan kue: adonan choux!
2. Kita menggunakannya untuk membuat éclair, choux, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles... singkatnya banyak kemungkinan berbeda dengan satu adonan choux yang sederhana. Peralatan: Keranjang piping saya berasal dari Guy Demarle / kode referal FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 saat mendaftar. Piring berlubang Nozzle kecil 14mm. Waktu persiapan: 25 menit + 30 menit memasak + Untuk 15 hingga 20 éclair / 25 hingga 40 choux tergantung ukuran mereka: Adonan choux: air susu penuh gula pasir garam mentega tawar tepung T55 telur. Panaskan air dan susu dengan gula, garam, dan mentega.
3. Ketika campuran sudah panas dan mentega telah sepenuhnya meleleh, tambahkan tepung sekaligus, aduk rata lalu masak kembali di atas api sedang.
4. Aduk terus untuk mengeringkan adonan, selama sekitar 3 hingga 4 menit.
5. Sebuah kerak tipis harus terbentuk di dasar panci.
6. Di luar api, biarkan dingin sambil terus diaduk, atau masukkan adonan ke dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengaduk dan aduk dengan kecepatan rendah agar uap bisa menguap.
7. Ketika Anda tidak lagi melihat uap keluar dari adonan, Anda dapat menambahkan telur; untuk itu, kocok telur menjadi omelet lalu tambahkan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, baik dengan pengaduk di robot atau dengan spatula, hingga mendapatkan adonan yang sangat homogen.
8. Tuangkan adonan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle pilihan Anda (umumnya, baik nozzle kecil atau nozzle halus) lalu pipihkan adonan choux di atas piring berlubang yang dilapisi kertas roti.
9. Agar mendapatkan choux / éclair yang seragam setelah dipanggang, Anda dapat menaburkan dengan gula bubuk, atau lebih baik lagi dengan campuran gula bubuk dan mentega kakao.
10. Anda juga bisa menggunakan craquelin, resepnya ada di bawah.
11. Dan tentu saja, untuk membuat chouquettes, Anda harus menaburkan choux dengan gula kristal.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 30 menit, sesuaikan dengan ukuran choux Anda, dan jangan buka oven selama proses pemanggangan.
13. Choux/éclair harus mengembang dan berwarna keemasan.
14. Biarkan dingin di atas rak.
15. Craquelin : mentega tawar yang lembut gula merah tepung. Campurkan ketiga bahan hingga mendapatkan adonan yang homogen, lalu giling di antara dua lembar kertas roti.
16. Tempatkan semuanya di dalam lemari es agar adonan mengeras, lalu potong lingkaran sesuai ukuran yang

diperlukan.

17. Letakkan di atas choux tepat sebelum memanggang.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com