

Profiteroles vanila, hazelnut & cokelat

Ingrédients

- 518g susu murni
- 165g krim cair murni
- 120g gula pasir
- 50g glukosa bubuk
- 50g susu bubuk skim
- 4g penstabil untuk es krim
- 1 batang vanila
- 150g pure hazelnut
- 65g air
- 85g susu segar murni
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung terigu
- 125g telur utuh
- 210g cokelat Caraïbes
- 270g krim cair murni

Préparation

1. Salah satu makanan penutup yang paling umum di Prancis, dan meskipun begitu belum ada di sini, profiteroles!
2. Jadi inilah versi saya, sangat sederhana dengan es krim hazelnut & vanila yang cocok sekali dengan saus cokelat.
3. Anda tentu bisa menggunakan es krim yang dibeli di toko jika Anda tidak punya waktu / peralatan untuk membuatnya sendiri, dan variasikanlah rasa sesuai selera Anda.
4. Dalam kasus ini akan menjadi makanan penutup yang sangat cepat dibuat, tetapi tetap enak!
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila dari Madagaskar oleh Norohy & coklat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
6. Saya menggunakan pure hazelnut dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (non-afiliasi).
7. Peralatan: Loyang berperforasi Kantong semprot Mata nozel 10mm Waktu persiapan: 50 menit + memasak + istirahat Untuk 8 orang (sekitar 3 kue per orang): Es Krim Hazelnut & Vanila : susu murni krim cair murni gula pasir glukosa bubuk susu bubuk skim penstabil untuk es krim 1 batang vanila pure hazelnut Didihkan susu dan krim dengan biji dari batang vanila.
8. Kemudian tambahkan gula, glukosa, susu bubuk, dan stabilizer, aduk rata lalu panaskan campuran hingga 85°C.
9. Tambahkan puré hazelnut, saring campuran, dan haluskan dengan blender imersi.
10. Dinginkan di lemari es.
11. Setelah minimal 4 jam di lemari es, haluskan lagi dan tuangkan ke dalam mesin pembuat es krim.
12. Simpan es krim di dalam freezer hingga siap disajikan.
13. Adonan Choux : air susu segar murni garam gula pasir mentega tepung terigu telur utuh Panaskan oven hingga 180°.
14. Didihkan air, susu, garam, gula, dan mentega.

15. Keluar dari api, tambahkan tepung yang telah diayak sekaligus.
16. Letakkan kembali di atas api dan keringkan adonan dengan api kecil menggunakan spatula selama beberapa menit hingga terbentuk lapisan tipis di bagian dasar panci.
17. Masukkan adonan ke dalam mangkuk (atau ke dalam mangkuk mixer) dan aduk sedikit untuk mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang sudah sedikit dikocok sedikit demi sedikit pada kecepatan menengah.
18. Tunggu hingga adonan homogen sebelum setiap penambahan.
19. Berhenti mengaduk saat adonan terlihat bersinar: bekas garis yang ditarik dengan jari di adonan harus menutup kembali.
20. Semprotkan adonan dalam ukuran kecil (tergantung pada ukuran semprotan Anda, Anda harus mendapatkan antara 25 hingga 30 kue kecil).
21. Taburi dengan sedikit gula bubuk, kemudian masak kue pada suhu 180°C selama 30 menit.
22. Biarkan dingin.
23. Saus Cokelat & Penyusunan : cokelat Caraiibes krim cair murni Q.
24. S.
25. hazelnut cincang Lelehkan cokelat, lalu tuangkan krim panas di atasnya sedikit demi sedikit sambil diaduk untuk mendapatkan ganache yang licin dan mengkilap; jika perlu, gunakan blender imersi.
26. Kemudian, isi kue dengan satu bola es krim, letakkan 3 kue per piring, tuangkan ganache cokelat di atasnya lalu tambahkan beberapa hazelnut cincang.
27. Sajikan segera, dan nikmati!