

Kue Sus dengan Krim Kocok & Karamel

Ingrédients

- 150g gula pasir
- 100g krim cair
- 45g mentega dengan garam
- 40g mentega lembut
- 50g gula palem
- 50g tepung
- 65g air
- 85g susu segar
- 2g garam
- 2g gula pasir
- 60g mentega
- 80g tepung
- 125g telur utuh
- 400g krim cair dengan 35% lemak
- 40g gula halus

Préparation

1. Sebuah makanan penutup yang sangat sederhana hari ini, tetapi pasti akan disukai di sekitar meja: Choux karamel & krim kocok!
2. Saya memilih untuk memberi aroma vanila, tetapi Anda juga dapat mengisinya dengan karamel dan krim kocok alami, atau memberi aroma kopi atau cokelat, hazelnut, bunga jeruk.
3. ikuti keinginan Anda (dan isi lemari Anda)!
4. Peralatan: Pengocok Loyang berlubang Mata kue kering 14mm Pemoatong kue bulat Kantong spuit Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Waktu persiapan: 1 jam + 30 menit memasak Untuk selusin choux individu: Karamel: gula pasir krim cair mentega dengan garam Opsional: bubuk vanila / batang vanila / ekstrak vanila Anda akan memiliki terlalu banyak karamel, Anda dapat mengurangi jumlahnya jika Anda mau, tetapi hati-hati untuk tidak membuat terlalu sedikit yang akan menyulitkan pencampuran.
6. Siapkan karamel kering dengan gula.
7. Secara bersamaan, panaskan krim dengan vanila.
8. Ketika karamel memiliki warna ambar yang indah, deglasialah sedikit demi sedikit dengan krim panas dan aduk rata.
9. Di luar api, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan campurkan karamel.
10. Biarkan mendingin sepenuhnya.
11. Craquelin: mentega lembut gula palem tepung Campurkan mentega lembut dengan gula dan tepung, lalu ratakan craquelin tipis-tipis di antara dua lembar kertas roti.
12. Potong lingkaran berdiameter sekitar 4 hingga 5 cm (atau sesuai ukuran choux Anda), lalu masukkan ke dalam freezer.
13. Adonan choux: air susu segar garam gula pasir mentega tepung telur utuh Panaskan oven hingga 180°C.
14. Didihkan air, susu, garam, gula, dan mentega.
15. Di luar api, tambahkan tepung yang telah diayak sekaligus.

16. Kembali ke api dan keringkan adonan dengan api kecil menggunakan spatula selama beberapa menit hingga terbentuk lapisan tipis di dasar panci.
17. Masukkan adonan ke dalam mangkuk (atau dalam mangkuk mixer) dan aduk sedikit untuk mendinginkannya sebelum menambahkan telur yang sudah dikocok sedikit demi sedikit dengan kecepatan sedang.
18. Tunggu hingga adonan homogen sebelum setiap penambahan.
19. Berhenti mencampur ketika adonan memiliki tampilan satin: garis yang ditarik dengan jari dalam adonan harus tertutup kembali.
20. Tempatkan adonan choux dalam kantong spuit yang diberi mata kue kering atau polos, kemudian spuitlah choux pada loyang yang dilapisi kertas roti.
21. Tutup choux dengan cakram craquelin, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 hingga 30 menit.
22. Biarkan dingin.
23. Krim kocok vanila : krim cair dengan 35% lemak gula halus Bubuk vanila / batang vanila / ekstrak vanila Kocok krim cair; ketika mulai cukup kental, tambahkan gula halus dan vanila dan kocok lagi hingga mendapatkan tekstur krim kocok.
24. Tuangkan krim kocok ke dalam kantong spuit yang dilengkapi dengan mata kue kecil.
25. Potong tutup choux, spuit sedikit karamel di dasar.
26. Spuit lalu krim kocok, kemudian tambahkan karamel lagi di tengah krim kocok.
27. Tutup dengan tutup choux, taburi dengan gula halus dan akhirnya nikmati!