

Kue Sus dengan Krim Chantilly ala Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g air
- 85g susu penuh
- 2g garam
- 2g gula
- 60g mentega
- 80g tepung
- 125g telur utuh
- 225g krim cair penuh
- 25g gula halus

Préparation

1. Di antara hidangan penutup yang paling sederhana namun tetap lezat adalah klasik kue sus dengan krim chantilly.
2. Secara umum, kue sus ini dibuka dua dan dilapisi dengan karamel renyah.
3. Didihkan susu, air, mentega, gula, dan garam.
4. Tambahkan tepung sekaligus dan aduk dengan baik di luar api.
5. Ketika tepung tercampur, letakkan kembali adonan di atas api dan keringkan dengan mengaduk terus menerus selama beberapa menit.
6. Kemudian, keluarkan dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan paddle attachment dan aduk dengan kecepatan rendah beberapa menit agar uap keluar dari adonan (Anda juga bisa melakukannya secara manual dengan spatula).
7. Tambahkan telur sedikit demi sedikit sambil mengaduk dengan baik di antara setiap penambahan.
8. Pada akhir proses, adonan harus halus dan lembut.
9. Tuangkan ke dalam kantung piping yang dilengkapi dengan ujung pipa yang halus dan cetak kue sus pada loyang yang dilapisi kertas roti.
10. Taburkan dengan gula butir, kemudian panggang pada suhu 180°C selama 25 menit.
11. Biarkan kue sus dingin di atas rak kawat.
12. Kocok krim cair dengan kecepatan rendah.
13. Ketika mulai mengembang, tambahkan gula halus dan vanila, kocok lagi sampai mencapai tekstur yang diinginkan.
14. Tuangkan krim chantilly ke dalam kantung piping yang dilengkapi dengan ujung pipa kecil diameter.
15. Isi kue sus dari bawah, taburi dengan gula halus dan nikmati!