

Profiteroles vanille, hazelnoot & chocolade

Ingrédients

- 518g volle melk
- 165g volle room
- 120g kristalsuiker
- 50g poederglucose
- 50g magere melkpoeder
- 4g ijsstabilisator
- 1 vanillestokje
- 150g hazelnootpuree
- 65g water
- 85g verse volle melk
- 2g zout
- 2g kristalsuiker
- 60g boter
- 80g bloem
- 125g hele eieren
- 210g Caraïbes chocolade
- 270g volle room

Préparation

1. Een van de meest voorkomende desserts in Frankrijk, en toch waren er hier nog geen, profiteroles!
2. Dus hier is mijn versie, heel eenvoudig met een hazelnoot & vanille-ijs dat heel goed past bij de chocoladesaus.
3. Je kunt natuurlijk een winkelijs gebruiken als je geen tijd / materiaal hebt om je eigen ijs te maken, en de smaken variëren naar jouw smaak.
4. In dat geval wordt het een heel snel te maken dessert, maar nog steeds net zo lekker!
5. Ingrediënten: Ik heb de vanille uit Madagascar van Norohy & de Caraïbes chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliatie).
6. Ik heb de hazelnootpuree van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet affiliatie).
7. Materiaal: Geperforeerde plaat Spuitzakken Spuitmond 10mm Bereidingstijd: 50 minuten + koken + rusten Voor 8 personen (ongeveer 3 soezen per persoon): Hazelnoot & vanille-ijs: volle melk volle room kristalsuiker poederglucose magere melkpoeder ijsstabilisator 1 vanillestokje hazelnootpuree Breng de melk en room aan de kook met de vanillekorrels.
8. Voeg vervolgens de suiker, glucose, melkpoeder en stabilisator toe, goed mengen en het mengsel naar 85°C brengen.
9. Voeg vervolgens de hazelnootpuree toe, filter het mengsel en mix het met een staafmixer.
10. Laat afkoelen in de koelkast.
11. Na minimaal 4 uur in de koelkast, mix opnieuw en giet in je ijsmachine of ijsmachine.
12. Bewaar het ijs in de vriezer tot de montage.
13. Soezendeeg: water verse volle melk zout kristalsuiker boter bloem hele eieren Verwarm de oven voor op 180°.
14. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook.
15. Haal van het vuur, voeg in één keer de gezeefde bloem toe.

16. Zet terug op het vuur en droog het deeg op laag vuur met behulp van een spatel gedurende een paar minuten tot er een dunne film op de bodem van de pan vormt.
17. Doe het deeg in een mengkom (of in de kom van de keukenmachine) en meng een beetje om het af te koelen voordat je de lichtjes geklopte eieren beetje bij beetje op gemiddelde snelheid toevoegt.
18. Wacht tot het deeg homogeen is vóór elke toevoeging.
19. Stop met mengen wanneer het deeg een satijnachtige uitstraling heeft: de groef van een met de vinger getrokken lijn in het deeg moet zich sluiten.
20. Spuit kleine soezen (afhankelijk van de grootte die je spuit, moet je tussen de 25 en 30 kleine soezen hebben).
21. Bestrooi met een beetje poedersuiker en bak de soezen op 180°C gedurende 30 minuten.
22. Laat afkoelen.
23. Chokoladesaus & montage: Caraïbes chocolade volle room QS van gehakte hazelnoten Smelt de chocolade, giet dan de hete room er beetje bij beetje overheen terwijl je goed mengt om een gladde en glanzende ganache te krijgen; gebruik indien nodig een staafmixer.
24. Vul daarna de soezen met een bolletje ijs, plaats 3 soezen per bord, giet de chokoladesaus eroverheen en voeg een paar gehakte hazelnoten toe.
25. Serveer onmiddellijk en geniet ervan!