

Soesjesdeeg

Ingrédients

- 100g water
- 135g volle melk
- 5g kristalsuiker
- 5g zout
- 50g ongezouten boter
- 130g T55 bloem
- 200g ei
- 40g zachte boter
- 50g donkerbruine suiker
- 50g bloem

Préparation

1. Hier is een van de belangrijkste basisrecepten in de patisserie: het chouxdeeg!
2. We gebruiken het om éclairs, choux, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles.
3. te maken, kortom, veel verschillende mogelijkheden met een eenvoudig chouxdeeg Materiaal :Mijn spuitzakken komen van Guy Demarle / sponsorcode FLAVIE10 voor 10 korting bij inschrijving Perforatieplaat Petit four spuitmondje 14mm Bereidingstijd: 25 minuten + 30 minuten bakken + Voor 15 tot 20 éclairs / 25 tot 40 choux afhankelijk van hun grootte: Chouxdeeg: water volle melk kristalsuiker zout ongezouten boter T55 bloem ei Verwarm het water en de melk met de suiker, het zout en de boter.
4. Wanneer het mengsel heet is en de boter volledig is gesmolten, voeg dan de bloem in één keer toe, meng goed en zet het weer op middelhoog vuur.
5. Blijf constant roeren om het deeg te drogen, gedurende ongeveer 3 tot 4 minuten.
6. Er moet een dunne korst op de bodem van de pan ontstaan.
7. Haal van het vuur en laat afkoelen terwijl je regelmatig roert, of doe het deeg in de kom van een mixer met de platte klopper en meng op lage snelheid zodat de stoom kan ontsnappen.
8. Wanneer je geen stoom meer uit het deeg ziet ontsnappen, kun je de eieren toevoegen; klop ze daarvoor los en voeg ze geleidelijk toe terwijl je regelmatig mengt, hetzij met de platte klopper van de mixer of met een spatel, tot je een mooi homogeen deeg hebt.
9. Giet het deeg in een spuitzak met de spuitmond naar keuze (meestal een petit four spuitmond of een gladde spuitmond) en spuit het chouxdeeg op een perforatieplaat bedekt met bakpapier.
10. Om homogeen gebakken choux / éclairs te krijgen, kun je ze bestrooien met poedersuiker, of nog beter met een tant pour tant van poedersuiker en cacaoboter.
11. Je kunt ook een craquelin gebruiken, het recept vind je hieronder.
12. En natuurlijk, om chouquettes te maken, moet je de choux bestrooien met parelsuiker.
13. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 30 minuten, aan te passen aan de grootte van je choux, en open de oven niet tijdens het bakken.
14. De choux/éclairs moeten opgeblazen en goudbruin zijn.
15. Laat afkoelen op een rooster.
16. Craquelin : zachte boter donkerbruine suiker bloem Meng de 3 ingrediënten tot je een homogeen deeg hebt, rol het vervolgens uit tussen twee vellen bakpapier.
17. Plaats alles in de koelkast zodat het deeg hard wordt, en snijd vervolgens cirkels van de benodigde grootte uit.

18. Leg ze op de choux net voordat je ze in de oven plaatst.
19. Na het bakken kun je je choux en éclairs op veel verschillende manieren vullen: banketbakkersroom, slagroom, mousseline, diplomate.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com