

Chouxdeig

Ingrédients

- 100g vann
- 135g helmelk
- 5g sukker
- 5g salt
- 50g usaltet smør
- 130g hvetemel T55
- 200g egg
- 40g usaltet smør, myknet
- 50g brunt sukker
- 50g mel

Préparation

1. Her er en av de viktigste grunnoppskriftene i konditorfaget: choux-deigen!
2. Den brukes til å lage éclairs, choux, religiøse, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles... med andre ord mange forskjellige muligheter med en enkel choux-deig Utstyr: Mine sprøyteposer kommer fra Guy Demarle / sponsor kode FLAVIE10 for 10 % i rabatt ved registrering Perforert plate Sprøyte munnstykke for petit four 14mm Forberedelsestid: 25 minutter + 30 minutter steketid + For 15 til 20 éclairs / 25 til 40 choux avhengig av størrelse: Choux-deig: vann helmelk sukker salt usaltet smør hvetemel T55 egg Varm opp vannet og melken med sukker, salt og smør.
3. Når blandingen er varm og smøret er helt smeltet, tilsett melet på en gang, bland godt og sett tilbake på middels varme.
4. Bland konstant for å tørke deigen, i omtrent 3 til 4 minutter.
5. En tynn skorpe skal dannes på bunnen av gryten.
6. Fjern fra varmen, la avkjøle mens du rører jevnlig, eller legg deigen i bollen til en kjøkkenmaskin med blad og bland på lav hastighet slik at dampen kan fordampe.
7. Når du ikke lenger ser damp som kommer fra deigen, kan du tilsette eggene; pisk dem til omelett og tilsett dem gradvis mens du blander jevnlig, enten med bladet i maskinen eller med en slikkepott, til du har en jevn deig.
8. Hell deigen i en sprøytepose med munnstykket du ønsker (vanligvis enten petit four munnstykke eller glatt munnstykke) og sprøyt choux-deigen på en perforert plate dekket med bakepapir.
9. For å få jevne choux / éclairs etter steking, kan du drysse dem med melis, eller enda bedre en blanding av melis og kakaosmør.
10. Du kan også bruke en craquelin, oppskriften finner du nedenfor.
11. Og selvfølgelig, for å lage chouquettes, må du drysse choux med perlesukker.
12. Sett dem i ovnen forvarmet til 180°C i omtrent 30 minutter, juster etter størrelsen på chouxene dine, og ikke åpne ovnen under steking.
13. Chouxene/eclairsene skal være oppblåste og gyldne.
14. La dem avkjøle på rist.
15. Craquelin: usaltet smør, myknet brunt sukker mel Bland de 3 ingrediensene til du får en jevn deig, og rull den ut mellom to ark bakepapir.
16. Legg alt i kjøleskapet for å la deigen stivne, og skjær deretter ut sirkler i ønsket størrelse.
17. Legg dem på chouxene rett før du setter dem i ovnen.

