

Ciasto parzone

Ingrédients

- 100g wody
- 135g pe not ustego mleka
- 5g cukru
- 5g soli
- 50g mas a
- 130g m ki T55
- 200g jajek
- 40g mi kkiego mas a
- 50g br zowego cukru
- 50g m ki

Préparation

1. Oto jeden z najwa niejszych przepisów podstawowych w cukiernictwie: ciasto parzone!
2. U ywamy go do przygotowania eklerek, p czków, zakonníc, pary-brest, saint-honoré, chouquettes, profiteroles... krótko mówi c, wiele ró nych mo liwo ci z prostym ciastem parzonym Sprz t:Moje worki cukiernicze pochodz łod Guy Demarle / kod polecaj cy FLAVIE10 na 10 łzni ki przy rejestracji Blacha perforowana Wyłotka do ma ych ciastek 14mm Czas przygotowania: 25 minut + 30 minut pieczenia + Dla 15 do 20 eklerek / 25 do 40 p czków w zale no ci od ich rozmiaru: Ciasto parzone: wody pe not ustego mleka cukru soli mas a m ki T55 jajek Podgrzej wod łi mleko z cukrem, sol łi mas em.
3. Gdy mieszanka jest gor ca i mas o ca kowicie si łrozpu ci, dodaj m k łza jednym razem, dobrze wymieszaj, a nast pnie ponownie postaw na rednim ogniu.
4. Mieszaj nieprzerwanie, aby wysuszy łciasto, przez oko o 3 do 4 minut.
5. Na dnie garnka powinna utworzy łsi łcienka skórk a.
6. Zdejmij z ognia, pozostaw do ostygni cia, regularnie mieszaj c, lub w ó łciasto do miski robota z mieszad em i mieszaj na ma ych obrotach, aby para mog a wyparowa .
7. Gdy nie widzisz ju łpary wydobywaj cej si łz ciasta, mo esz doda łjajka; w tym celu ubij je na omlet, a nast pnie dodawaj stopniowo, regularnie mieszaj c, czy to w robocie, czy za pomoc łszpatu ki, a łuzyskas ł jednolite ciasto.
8. Wlej ciasto do worka cukierniczego z ko cówk łwed ug w asnego wyboru (zwykle ko cówka do ma ych ciastek lub g adka), a nast pnie wyciskaj ciasto parzone na blach łperforowan łwy o on łpapierem do pieczenia.
9. Aby uzyska łjednorodne p czki / eklery po upieczeniu, mo esz posypa łje cukrem pudrem, a najlepiej mieszank łcukru pudru i mas a kakaowego.
10. Mo esz tak e u y łcraquelin, przepis znajduje si łponi ej.
11. A oczywi cie, aby zrobi łchouquettes, nale y posypa łp czki cukrem per owym.
12. W ó łdo piekarnika nagrzanego do 180°C na oko o 30 minut pieczenia, dostosowuj c czas w zale no ci od rozmiaru p czków, i nie otwieraj piekarnika podczas pieczenia.
13. P czki/eklery powinny by łnapompowane i z ociste.
14. Pozwól ostygn łna kratce.
15. Craquelin: mi kkiego mas a br zowego cukru m ki Wymieszaj 3 sk adniki, a łuzyskas ł jednolite ciasto, a nast pnie rozwa kuj je mi dzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
16. Umie łwszystko w łodówce, aby ciasto stwardnia o, a nast pnie wytnij okr gi o odpowiednim rozmiarze.
17. Umie łje na p czkach tu łprzed w o eniem do piekarnika.

