

Massa choux

Ingrédients

- 100g de água
- 135g de leite integral
- 5g de açúcar refinado
- 5g de sal
- 50g de manteiga sem sal
- 130g de farinha T55
- 200g de ovo
- 40g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 50g de açúcar mascavo
- 50g de farinha

Préparation

1. Veja uma das receitas básicas mais importantes na confeitaria: a massa choux!
2. Usamos para fazer éclairs, choux, religiosas, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles.
3. em resumo, muitas possibilidades diferentes com uma simples massa choux Material: Minhas sacos de confeitar vêm de Guy Demarle / código de indicação FLAVIE10 para 10 de desconto na inscrição Placa perfurada Bico para petit four 14mm Tempo de preparo: 25 minutos + 30 minutos de cozimento + Para 15 a 20 éclairs / 25 a 40 choux dependendo do tamanho: Massa choux: de água de leite integral de açúcar refinado de sal de manteiga sem sal de farinha T55 de ovo Aqueça a água e o leite com o açúcar, o sal e a manteiga.
4. Quando a mistura estiver quente e a manteiga tiver derretido completamente, adicione a farinha de uma só vez, misture bem e leve de volta ao fogo médio.
5. Misture constantemente para secar a massa, por cerca de 3 a 4 minutos.
6. Uma fina crosta deve se formar no fundo da panela.
7. Fora do fogo, deixe esfriar misturando regularmente, ou coloque a massa na tigela de um robô equipado com a pá e misture em baixa velocidade para que o vapor evapore.
8. Quando você não vê mais vapor saindo da massa, pode adicionar os ovos; para isso, bata-os como uma omelete e depois adicione-os aos poucos, misturando regularmente, seja com a pá do robô ou com uma espátula, até obter uma massa bem homogênea.
9. Despeje a massa em um saco de confeitar equipado com o bico de sua escolha (geralmente, ou bico para petit four ou bico liso) e modele a massa choux em uma placa perfurada coberta com papel manteiga.
10. Para ter choux / éclairs homogêneos após o cozimento, você pode polvilhar com açúcar de confeitador, ou melhor ainda, uma mistura de açúcar de confeitador e manteiga de cacau.
11. Você também pode usar um craquelin, a receita está abaixo.
12. E claro, para fazer chouquettes, é necessário polvilhar os choux com açúcar pérola.
13. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ajustando de acordo com o tamanho dos seus choux, e não abra o forno durante o cozimento.
14. Os choux/eclairs devem estar inflados e dourados.
15. Deixe esfriar em uma grade.
16. Craquelin: de manteiga sem sal em temperatura ambiente de açúcar mascavo de farinha Misture os 3 ingredientes até obter uma massa homogênea, depois estenda entre duas folhas de papel manteiga.
17. Coloque tudo na geladeira para que a massa endureça, depois corte círculos do tamanho necessário.
18. Coloque-os sobre os choux logo antes de assar.

19. Após o cozimento, você pode rechear seus choux e éclairs de muitas maneiras diferentes: creme pâtissier, chantilly, mousseline, diplomata.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com