

Varză cu frișcă în stilul Dunele Albe

Ingrédients

- 65g apă
- 85g lapte integral
- 2g sare
- 2g zahăr
- 60g unt
- 80g făină
- 125g ou întreg
- 225g smântână lichid integral
- 25g zahăr pudră

Préparation

1. Printre cele mai simple, dar totuși delicioase deserturi se numără clasicele choux cu frișcă.
2. În general, acestea sunt choux-uri făcute în două etape: glazurate cu un caramel crocant.
3. Nu este cazul dunei albe, care sunt, în cele din urmă, chouquettes (cu zahăr granulat) umplute cu frișcă. Presați-le cu puțin zahăr pudră, pe scurt, deliciul perfect pentru a încheia o masă cu o cafea bună. Materiale: Plac perforat. Pungi pentru poartă. Duze 8mm. Timp de preparare: 40 minute + 25 minute de coacere. Pentru 15-20 choux: Aluatul pentru choux: apă, lapte integral, sare, zahăr, unt, făină, ou întreg, QS zahăr perlat. Puneți la fiert laptele, apa, untul, zahărul și sarea.
4. Adăugați făina dintr-o dată și amestecați bine departe de foc.
5. Când făina este încorporată, puneți din nou aluatul pe foc și uscați-l amestecând continuu timp de câteva minute.
6. Apoi, transferați-l în bolul robotului echipat cu paleta și amestecați la viteză mică câteva minute pentru a permite aburului să iasă din aluat (puteți face acest lucru și manual cu o spatulă).
7. Adăugați oulă treptat, amestecând bine între fiecare adăugare.
8. La final, aluatul trebuie să fie neted și satinat.
9. Turnați-l într-o pungă pentru poartă echipată cu o duză netedă și poartă choux-urile pe o tavă acoperită cu hârtie de copt.
10. Acoperiți cu zahăr granulat, apoi coaceți la 180°C timp de 25 de minute.
11. Lăsați choux-urile să se răcească pe un grătar.
12. Frișcă: smântână lichid integral, zahăr pudră, Extract de vanilie sau pastă de vanilie. Cantitățile de mai sus sunt orientative, pentru choux-uri de 5-6cm diametru după coacere, trebuie să calculați aproximativ de frișcă pe choux, în funcție de dimensiunea choux-urilor și numărul acestora, este de datoria dumneavoastră să adaptați cantitatea de frișcă necesară. Bateți smântâna lichidă la viteză mică.
13. Când începe să se îngroașe, adăugați zahărul pudră și vanilia, bateți din nou până la textura dorită.
14. Turnați frișcă într-o pungă pentru poartă echipată cu o duză netedă de mic diametru.
15. Umpleți choux-urile pe dedesubt, presați-le cu zahăr pudră și bucurați-vă!