

Chouxdegssmet

Ingrédients

- 100g vatten
- 135g helmjölk
- 5g strösocker
- 5g salt
- 50g osaltat smör
- 130g vetemjöl T55
- 200g ägg
- 40g osaltat smör, rumstempererat
- 50g farinsocker
- 50g mjöl

Préparation

1. Här är ett av de viktigaste grundrecepten inom bakning: chouxdeg!
2. Den används för att göra éclairs, choux, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles...
kort sagt, många olika möjligheter med en enkel chouxdeg Utrustning: Min spritsar kommer från Guy Demarle /
rabattkod FLAVIE10 för 10 % i rabatt vid registrering Perforerad plåt Sprits för petit four 14mm Förberedelse tid:
25 minuter + 30 minuter gräddning + För 15 till 20 éclairs / 25 till 40 choux beroende på deras
storlek: Chouxdeg: vatten helmjölk strösocker salt osaltat smör vetemjöl T55 ägg Värm vattnet och mjölken
med sockret, saltet och smöret.
3. När blandningen är varm och smöret har smält helt, tillsätt mjölet på en gång, blanda väl och sätt tillbaka
på medelhög värme.
4. Blanda konstant för att torka degen, i cirka 3 till 4 minuter.
5. En tunn skorpa ska bildas på botten av kastrullen.
6. Ta bort från värmen, låt svalna medan du rör om regelbundet, eller lägg degen i en skål av en köksmaskin
med en degkrok och blanda på låg hastighet så att ångan kan avdunsta.
7. När du inte längre ser ånga som kommer från degen kan du tillsätta äggen; för detta, vispa dem till en
omelett och tillsätt dem gradvis medan du rör om regelbundet, antingen med degkroken i maskinen eller med en
slickepott, tills du har en väl blandad deg.
8. Håll degen i en sprits med den sprits du väljer (vanligtvis antingen sprits för petit four eller slät sprits) och
spritsa chouxdegen på en perforerad plåt täckt med bakpapper.
9. För att få homogena choux / éclairs efter gräddning kan du pudra dem med florsocker, eller ännu bättre
med en blandning av florsocker och kakaosmör.
10. Du kan också använda en craquelin, receptet finns nedan.
11. Och självklart, för att göra chouquettes, måste du pudra choux med pärlsocker.
12. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i cirka 30 minuter, justera beroende på storleken på dina choux,
och öppna inte ugnen under gräddningen.
13. Choux / éclairs ska vara uppblåsta och gyllene.
14. Låt svalna på galler.
15. Craquelin: osaltat smör, rumstempererat farinsocker mjöl Blanda de 3 ingredienserna tills du får en
homogen deg, och kavla ut den mellan två ark bakpapper.
16. Lägg allt i kylskåpet så att degen stelnar, och skär sedan ut cirklar i önskad storlek.
17. Lägg dem på choux precis innan du gräddar.

