

Gräddbollar à la Dunes Blanches

Ingrédients

- 65 g vatten
- 85 g helmjölk
- 2 g salt
- 2 g socker
- 60 g smör
- 80 g mjöl
- 125 g hela ägg
- 225 g vispgrädde
- 25 g florsocker

Préparation

1. Bland de enklaste men ändå läckra desserterna finns de klassiska gräddfyllda chouxbullarna.
2. Vanligtvis består de av choux som delas i två och glaserade med ett knaprigt karamelläckt skal.
3. Det gäller inte för de vita dynerna, som i slutändan är något som liknar chouquettes (med pärlsocker) fyllda med vispad grädde och pudrade med lite florsocker, kort sagt den perfekta godbiten för att avsluta en måltid med gott kaffe.
Material: Perforerad plåt Spritsar Munspets 8 mm Förberedelsetid: 40 minuter + 25 minuter bakning
För 15 till 20 choux: Pâte à choux: vatten helmjölk salt socker smör mjöl hela ägg QS
pärlsocker Koka upp mjölken, vattnet, smöret, sockret och saltet.
4. Tillsätt mjölet på en gång och blanda väl utanför värmen.
5. När mjölet är införlivat, sätt tillbaka degen på värmen och torka den genom att blanda kontinuerligt i några minuter.
6. Sätt sedan degen i skålen på en mixer utrustad med blad och blanda på låg hastighet i några minuter för att låta ångan fly ut ur degen (du kan också göra detta för hand med en spatel).
7. Tillsätt gradvis äggen och rör om väl mellan varje tillsats.
8. I slutet ska degen vara slät och glansig.
9. Häll den i en spritspåse utrustad med en rund munstycke och spritsa ut choux på en plåt täckt med bakplåtspapper.
10. Täck med pärlsocker och baka i ugnen på 180°C i 25 minuter.
11. Låt choux svalna på ett galler.
12. Vispgrädde: vispgrädde florsocker Vaniljextrakt eller vaniljstång Mängderna ovan är ett exempel, för choux med en diameter på 5-6 cm efter tillagning kan uppskatta ca vispgrädde per choux, så beroende på storleken på dina choux och deras antal, anpassa mängden vispgrädde behövs Vispa grädden på låg hastighet.
13. När den börjar bli fast, tillsätt florsockret och vaniljen, vispa igen till önskad konsistens.
14. Häll vispgrädden i en spritspåse utrustad med en liten rund munstycke.
15. Fyll choux från botten, pudra med florsocker och njut!