

Massa ya choux

Ingrédients

- 100g ya maji
- 135g ya maziwa kamili
- 5g ya sukari ya unga
- 5g ya chumvi
- 50g ya siagi laini
- 130g ya unga T55
- 200g ya mayai
- 40g ya siagi laini
- 50g ya sukari ya kahawia
- 50g ya unga

Préparation

1. Hii ni moja ya mapishi ya msingi muhimu zaidi katika upishi: unga wa choux!
2. Tunatumia hii kutengeneza éclairs, choux, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles.
3. kwa kifupi kuna uwezekano mwingi tofauti na unga wa choux rahisi Vifaa :Vikombe vyangu vya poche à douilles vinatoka Guy Demarle / msimbo wa ushirika FLAVIE10 kwa 10 za bure wakati wa kujiandikisha Jalada lililo na mashimo Douille petit four 14mm Wakati wa maandalizi: dakika 25 + dakika 30 za kupika + Kwa éclairs 15 hadi 20 / choux 25 hadi 40 kulingana na ukubwa wao: Unga wa choux: ya maji ya maziwa kamili ya sukari ya unga ya chumvi ya siagi laini ya unga T55 ya mayai Pasha maji na maziwa pamoja na sukari, chumvi na siagi.
4. Wakati mchanganyiko unakuwa moto na siagi imevunjika kabisa, ongeza unga mara moja, changanya vizuri kisha rudisha kwenye moto wa kati.
5. Endelea kuchanganya ili kuondoa unyevu, kwa takriban dakika 3 hadi 4.
6. Kifuniko kidogo kinapaswa kuunda kwenye chini ya sufuria.
7. Bila moto, acha ipoe kwa kuchanganya mara kwa mara, au weka unga kwenye bakuli ya roboti yenye kipande na changanya kwa kasi ndogo ili mvuke ipotee.
8. Wakati huoni mvuke ukitoka kwenye unga, unaweza kuongeza mayai; kwa hivyo, piga mayai kuwa omelette kisha ongeza kidogo kidogo kwa kuchanganya mara kwa mara, ama kwa kipande kwenye roboti au kwa spatula, hadi upate unga mzuri na wa homogenous.
9. Mimina unga kwenye poche à douilles yenye douille unayopenda (kwa kawaida, ama douille à petit four au douille lisse kisha weka unga wa choux kwenye jala lililo na karatasi ya kuoka.
10. Ili kupata choux / éclairs sawa baada ya kupika, unaweza kuwapuliza sukari ya icing, au bora zaidi sukari ya icing na siagi ya kakao kwa uwiano sawa.
11. Unaweza pia kutumia craquelin, mapishi yake yapo hapa chini.
12. Na bila shaka, ili kutengeneza chouquettes, inabidi upulize choux na sukari ya perlé.
13. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 30 za kupika, kurekebisha kulingana na ukubwa wa choux zako, na usifungue oveni wakati wa kupika.
14. Choux/éclairs inapaswa kuwa na uvimbe na kuwa na rangi ya dhahabu.
15. Acha ipoe kwenye gridi.
16. Craquelin : ya siagi laini ya sukari ya kahawia ya unga Changanya viambato vitatu hadi upate unga wa homogenous, kisha ueneze kati ya karatasi mbili za kuoka.
17. Weka yote kwenye friji ili unga ugumu, kisha kata mizunguko ya ukubwa unaohitajika.

18. Weka kwenye choux kabla ya kuingiza kwenye oveni.
19. Baada ya kupika, unaweza kujaza choux na éclairs kwa njia nyingi tofauti: crème pâtissière, chantilly, mousseline, diplomate.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com