

Paris-Brest (krimu ya mousseline ya praline ya hazelnut)

Ingrédients

- 40g ya siagi laini
- 50g ya sukari ya kahawia
- 40g ya unga
- 10g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 65g ya maji
- 85g maziwa safi ya nzima
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari ya kawaida
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai yote
- 250g ya maziwa
- 55g ya sukari ya kawaida
- 50g ya kiini cha yai
- 25g ya maizena
- 25g ya siagi
- 150g ya praliné ya hazel
- 125g ya siagi laini

Préparation

1. Kitindamlo cha classic zaidi lakini hata hivyo ni mojawapo ya bora zaidi, hasa zaidi katika toleo la asilimia a hazel (kipendwa changu!
2.).
3. Chukua mifuko yako ya kupikia Viungo: Nimetumia kakao ya unga ya Valrhona: kificho ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la asilimia 20 kwenye tovuti nzima (kuhusiana).
4. Vifaa: Bamba iliyopenyezwa Mifuko ya kupikia Nozzle 10mm Nozzle ndogo 14mm Muda wa maandalizi: dakika 50 + kupika + kupumzikaKwa watu 8 (takriban 3 choux kwa kila mtu): Craquelin ya kakao: ya siagi laini ya sukari ya kahawia ya unga ya kakao ya unga isiyo na sukari Changanya siagi laini na viungo vya kavu.
5. Sambaza unga kati ya karatasi mbili za kuoka, kisha weka craquelin katika friji.
6. Pâte à choux: ya maji maziwa safi ya nzima ya chumvi ya sukari ya kawaida ya siagi ya unga ya mayai yote Preheat tanuru kwa 180°.
7. Chemsha maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi.
8. Pasuko ya moto, ongeza unga wa kupenyeza kwa mara moja.
9. Rudisha kwenye moto na kausha unga kwa moto wa chini kwa kutumia spatula kwa dakika chache mpaka utando mwembamba uundwe chini ya sufuria.
10. Weka unga kwenye bakuli (au kwenye bakuli la roboti) na changanya kidogo ili kupoza kabla ya kuongeza mayai yaliyopigwa kwa upole hatua kwa hatua kwa kasi ya wastani.
11. Subiri unga uwe laini kabla ya kuongeza kila kifu.
12. Acha kuchanganya wakati unga unakuwa na mwonekano wa satin: alama ya mstari inayotembea na kidole kwenye unga inapaswa kufunga.
13. Picha mduara wa pâte à choux karibu na kipenyo cha 12 hadi 15cm kwenye bamba lililofunikwa na karatasi ya kuoka.
14. Ikiwa utaona pate à choux imebaki, unaweza kufanya chouquette au kuihifadhi kwenye friji.

15. Kupika: Kata mduara wa craquelin sawa na mduara wa pâte à choux, kisha uiweke juu ya pâte.
16. Weka kwenye tanuru kwa 180°C kwa takriban dakika 30, kisha acha ipoe.
17. Krimu ya praliné: ya maziwa ya sukari ya kawaida ya kiini cha yai ya maizena ya siagi ya praliné ya hazel Piga mayai na sukari na unga wa krimu au maizena.
18. Wakati huohuo, weka maziwa yachemshe.
19. Mimina nusu ya maziwa juu ya mayai huku ukipiga, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
20. Pika kwa moto wa kati huku ukichochea kila mara mpaka krimu iwe nzito, kisha ongeza siagi na praliné.
21. Weka krimu kwa kuifunika na acha kabisa ipoe kwenye friji.
22. Krimu mousseline & kuunga: ya siagi laini QS ya praliné QS ya hazel zilizotiwa moto Wakati krimu imepoa, weka kwenye bakuli la roboti lililofungwa na piga kipande (au kwenye chombo cha plastiki na nguvu za umeme) na piga kipande ili kufungua.
23. Ongeza kisha kwa kasi ya chini siagi laini.
24. Wakati siagi imejumuishwa kikamilifu, ongeza kasi ya kubana na piga kipande kwa dakika kadhaa, krimu inapaswa kuchanganya na kuongezeka.
25. Weka krimu kwenye mfuko wa kupikia ulio na nozzle unayopenda (nozzle ndogo laini kwangu) na kisha anza kuunda mara moja.
26. Kata mduara wa pâte à choux juu ya urefu.
27. Sambaza praliné chini.
28. Picha krimu taratibu, na ongeza tena praliné katikati.
29. Maliza kupicha krimu, kisha ongeza "mfuniko" wa pâte à choux, pamba na praliné, hazel na sukari ya unga, kisha jipetiche!