

Choux chantilly na caramel

Ingrédients

- 150g ya sukari nokomokufu
- 100g ya krimu kioevu
- 45g ya siagi na chumvi kidogo
- 40g ya siagi laini ya chumba
- 50g ya sukari ya kahawia
- 50g ya unga
- 65g ya maji
- 85g maziwa safi ya nzima
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari nokomokufu
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai mazima
- 400g ya krimu kioevu kwa 35% ya mafuta
- 40g ya icing sugar

Préparation

1. Kitindamlo rahisi sana leo, lakini hakika utapendwa na wote mezani: choux za caramel & chantilly!
2. Nimechagua kuzitia ladha ya vanilla, lakini pia mnaweza kuzitia caramel na chantilly zisiwe na ladha yoyote, au hata kuzitia ladha ya kahawa au chokoleti, hazelnut, maua machungwa.
3. fuatani hamu zenu (na pantry zenu)!
4. Vifaa: Fouet Bamba yenye mashimo Mpuri wa pita ndogo 14mm Kata duara Mifuko ya mpuri Viungo: Nimetumia vanilla Norohy ya Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirika).
5. Muda wa maandalizi: saa 1 + dakika 30 za kupikaKwa takriban choux 12 tofauti tofauti: Caramel: ya sukari nokomokufu ya krimu kioevu ya siagi na chumvi kidogo Hiari: unga wa vanilla / ganda la vanilla / kiondoa harufu ya vanilla Utakuwa na caramel nyingi zaidi, unaweza kupunguza kiasi kama unataka, lakini kuwa makini usifanye kidogo sana ambayo itakuwa ngumu kuchanganya.
6. Tayarisha caramel ni kavu na sukari.
7. Wakati huohuo, chemsha krimu na vanilla.
8. Wakati caramel inakuwa na rangi ya amber nzuri, itazame polepole na krimu ya moto kisha uchanganye vizuri.
9. Toka kwa moto, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo kisha changanya caramel.
10. Achia ipoe kabisa.
11. Craquelin: ya siagi laini ya chumba ya sukari ya kahawia ya unga Changanya siagi laini ya chumba na sukari na unga, kisha pitisha craquelin kati ya karatasi mbili za kukataa moto kwa sehemu mbili nyembamba.
12. Kata miduara ya ukubwa wa karibu 4 hadi 5cm (au kulingana na ukubwa wa choux yako), kisha weka kwenye friza.
13. Pâte à choux: ya maji maziwa safi ya nzima ya chumvi ya sukari nokomokufu ya siagi ya unga ya mayai mazima Preheat oveni hadi 180°C.
14. Chemsha maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi.
15. Toka kwa moto, ongeza unga wakiwa wajawahi kuchujwa kwa mara moja.

16. Rudisha kwenye moto na ukaushe mchanganyiko kwa moto wa chini kwa kutumia spatula kwa dakika chache hadi utoke filamu laini chini ya sufuria.
17. Weka dough kwenye bakuli (au bakuli la mashine) na changanya kidogo ili kupasha baridi kabla ya kuchanganya mayai yaliyopigwa kidogo hatua kwa hatua kwa kasi ya kati.
18. Subiri hadi mchanganyiko uwe wa kiwango sawa kabla ya kuongeza mayai zaidi.
19. Acha kuchanganya mchanganyiko wa dough linapokuwa na mwonekano wa kung'aa: njia iliyochorwa na kidole ndani ya dough inapaswa kufunga tena.
20. Mimina pâte à choux ndani ya mfuko wa mpuri unao na mpuri mdogo wa kutia au laini, kisha weka miundo mnene kwenye kichanja kilichokikwa karatasi ya kupangia moto.
21. Funika choux na disk ya craquelin, kisha weka kwenye oveni preheated kwa 180°C kwa dakika 25 hadi 30.
22. Ruhusu kupoa.
23. Chantilly vanilla: ya krimu kioevu kwa 35% ya mafuta ya icing sugar Unga wa vanilla / ganda la vanilla / kiondoa harufu ya vanilla Whisk cream ya kioevu; linapoanza kutapika vizuri, ongeza icing sugar na vanilla na unafisha tena hadi upate muundo wa chantilly.
24. Mimina chantilly kwenye mfuko wa mpuri ulio na mpuri mdogo wa kutia.
25. Kata kofia za choux, weka caramel kidogo chini.
26. Weka kisha chantilly, kisha tena caramel katikati ya chantilly.
27. Funika na kofia za choux, nyunyiza icing sugar na hatimaye jiburudishe!