

Mambo ya Baharini yenye Ubora wa Dunes Blanches.

Ingrédients

- 65g ya maji
- 85g ya maziwa kamili
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya yai zima
- 225g ya cream nzima ya maji
- 25g ya sukari ya unga

Préparation

1. Katika orodha ya dessert rahisi lakini ladha, kuna choux classiques na chantilly.
2. Kwa ujumla ni choux zilizofunguliwa katikati na kuokwa kwa caramel ya croquant.
3. Leta maziwa, maji, siagi, sukari na chumvi kwa chemsha.
4. Ongeza unga mara moja na changanya vizuri nje ya moto.
5. Wakati unga umechanganyika, rudisha donasi kwenye moto na ukatishe kwa kuchanganya bila kusita kwa dakika chache.
6. Kisha, iondoe kwenye bakuli la roboti lililowekwa na karatasi na changanya kwa kasi ndogo kwa dakika chache ili mvuke uondoke kwenye donasi (unaweza kufanya hivyo pia kwa mkono kwa kutumia maryse).
7. Ongeza mayai kidogo-kidogo huku ukichanganya vizuri kati ya kila ongezo.
8. Mwishoni, donasi lazima iwe laini na yenye mwangaza.
9. Mimimina kwenye mfuko wa douille unaoshikilia douille laini na weka donasi kwenye sahani iliyozungushwa kwa karatasi ya kuoka.
10. Funika na sukari ya punje, kisha weka kwenye oveni kwa 180°C kwa dakika 25 za kupika.
11. Acha choux zipoe kwenye rafu.
12. Chuma cream ya maji kwa kasi ndogo.
13. Inapoanza kupanda, ongeza sukari ya unga na vanilla, chuma tena hadi unene unaotakiwa.
14. Mimina chantilly kwenye mfuko wa douille ulio na douille ndogo ya kipenyo.
15. Jaza choux kutoka chini, nyunyizia sukari ya unga na ufurahie!