

Mga profiterole na may banilya, hazelnut, at tsokolate

Ingrédients

- 518g ng buong gatas
- 165g ng buong likidong cream
- 120g ng granulated sugar
- 50g ng atomized glucose
- 50g ng skimmed milk powder
- 4g ng stabilizer para sa ice cream
- 1 stick ng vanilla
- 150g ng hazelnut puree
- 65g ng tubig
- 85g buong sariwang gatas
- 2g ng asin
- 2g ng granulated na sugar
- 60g ng butter
- 80g ng harina
- 125g ng buong itlog
- 210g ng Caraibes chocolate
- 270g ng buong likidong cream

Préparation

1. Isa sa mga pinakakaraniwang dessert sa France, at gayunpaman wala pang mga profiteroles dito!
2. Kaya narito ang aking bersyon, napakasimple gamit ang hazelnut at vanilla ice cream na napakahusay na pinagsama sa chocolate sauce.
3. Syempre maaari kang gumamit ng commercial na ice cream kung wala kang oras / kagamitan para gumawa ng sarili mong, at pag-iba-ibahin ang mga lasa ayon sa iyong panlasa, sa ganoong sitwasyon ito ay magiging napakabilis na dessert na gawin, ngunit kasing sarap pa rin!
4. Mga Sangkap: Ginamit ko ang vanilla ng Madagascar ni Norohy at ang chocolate Caraibes ng Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Ginamit ko ang hazelnut puree Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
6. Pakuluan ang gatas at cream kasama ang mga butil ng vanilla stick.
7. Idagdag ang sugar, glucose, milk powder at stabilizer, ihalo nang mabuti pagkatapos ay dalhin ang halo sa 85°C.
8. Idagdag ang hazelnut puree, salain ang halo at haluin ito gamit ang immersion blender.
9. Palamigin sa refrigerator.
10. Pagkatapos ng minimum na 4 na oras sa refrigerator, paghaluin ulit at ibuhos sa iyong ice cream maker o ice cream churner.
11. Panatilihin ang ice cream sa freezer hanggang sa pagtitipon.
12. Preheat ang oven sa 180°.
13. Pakuluan ang tubig, gatas, asin, sugar at butter.
14. Alisin mula sa apoy, idagdag sa isang beses ang sifted harina.
15. Ilagay muli sa init at patuyuin ang kuwarta sa mahinang init gamit ang spatula sa loob ng ilang minuto hanggang sa bumuo ng manipis na pelikula sa ilalim ng kawali.
16. Ilagay ang dough sa isang lalagyan (o sa mixing bowl ng robot) at haluin ng kaunti para palamigin bago

idagdag ang bahagyang binating itlog unti-unti sa katamtamang bilis.

17. Hintaying maging homogenous ang kuwarta bago ang bawat dagdag.

18. Tigilin ang paghahalo kapag ang kuwarta ay may makintab na hitsura: ang bakas ng linya na hinubog gamit ang daliri sa kuwarta ay dapat magsara.

19. Maingat na ilagay ang maliliit na choux (depende sa laki ng iyong gagawin, dapat kang magkaroon ng 25 hanggang 30 maliit na choux).

20. Budburan ng kaunting icing sugar, pagkatapos ay lutuin ang mga choux sa 180°C sa loob ng 30 minuto.

21. Hayaan lumamig.

22. I-top ang chocolate, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ang mainit na cream habang hinahalo nang mabuti upang makuha ang makintab at makinis na ganache; kung kailangan, gumamit ng immersion blender.

23. Pagkatapos, punan ang mga choux ng scoop ng ice cream, ilagay ang 3 choux bawat plato, ibuhos ang tsokolate ganache sa itaas pagkatapos ay idagdag ang ilan sa mga dugtong na hazelnuts.

24. Ihain kaagad, at mag-enjoy!