

Pâte à choux

Ingrédients

- 100g ng tubig
- 135g ng buong gatas
- 5g ng asukal
- 5g ng asin
- 50g ng mantikilya
- 130g ng harina T55
- 200g ng itlog
- 40g ng malambot na mantikilya
- 50g ng brown sugar
- 50g ng harina

Préparation

1. Narito ang isa sa mga pinaka-mahalagang pangunahing recipe sa pastry: ang pâte à choux!
2. Ginagamit ito para gumawa ng mga éclair, choux, religieuses, paris-brest, saint-honorés, chouquettes, profiteroles... sa madaling salita, maraming iba't ibang posibilidad gamit ang simpleng pâte à choux
Materyales: Ang aking mga piping bag ay galing sa Guy Demarle / referral code FLAVIE10 para sa 10 na ibinibigay sa pagpaparehistro Perforated tray Small pastry tip 14mm Oras ng paghahanda: 25 minuto + 30 minuto ng pagluluto + Para sa 15 hanggang 20 éclair / 25 hanggang 40 choux depende sa kanilang laki: Pâte à choux: ng tubig ng buong gatas ng asukal ng asin ng mantikilya ng harina T55 ng itlog Painitin ang tubig at gatas kasama ang asukal, asin, at mantikilya.
3. Kapag mainit na ang pinaghalong ito at natunaw na ang mantikilya, idagdag ang harina nang sabay-sabay, haluin nang mabuti at ibalik sa katamtamang apoy.
4. Patuloy na haluin upang matuyo ang masa, sa loob ng mga 3 hanggang 4 na minuto.
5. Dapat magkaroon ng manipis na crust sa ilalim ng kawali.
6. Sa labas ng apoy, hayaang lumamig habang patuloy na hinahalo, o ilagay ang masa sa mangkok ng isang robot na may panghalo at haluin sa mababang bilis upang makalabas ang singaw.
7. Kapag hindi mo na nakikita ang singaw na lumalabas mula sa masa, maaari mong idagdag ang mga itlog; para dito, batihin ang mga ito sa isang omellete at idagdag nang paunti-unti habang patuloy na hinahalo, alinman sa panghalo ng robot o gamit ang spatula, hanggang makuha ang isang maayos na masa.
8. Ibuhos ang masa sa isang piping bag na may tip na iyong pinili (karaniwan, alinman sa maliit na pastry tip o makinis na tip at pagkatapos ay i-pipe ang pâte à choux sa isang perforated tray na may parchment paper.
9. Upang magkaroon ng mga choux / éclair na pare-pareho pagkatapos ng pagluluto, maaari mong budburan ng powdered sugar, o mas mabuti pa ng isang tant pour tant powdered sugar at cocoa butter.
10. Maaari mo ring gamitin ang craquelin, ang recipe ay makikita sa ibaba.
11. At syempre, para gumawa ng chouquettes, kailangan budburan ang mga choux ng pearl sugar.
12. Ilagay sa oven na preheated sa 180°C sa loob ng mga 30 minuto ng pagluluto, ayusin ayon sa laki ng iyong mga choux, at huwag buksan ang oven habang nagluluto.
13. Dapat lumobo at maging ginintuang kulay ang mga choux/éclair.
14. Hayaang lumamig sa rack.
15. Craquelin: ng malambot na mantikilya ng brown sugar ng harina Haluin ang 3 sangkap hanggang makuha ang isang homogenous na masa, pagkatapos ay i-roll ito sa pagitan ng dalawang piraso ng parchment

paper.

16. Ilagay ang lahat sa refrigerator upang tumigas ang masa, pagkatapos ay gupitin ang mga bilog sa kinakailangang laki.

17. Ilagay ang mga ito sa mga choux bago ipasok sa oven.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com