

Choux na may chantilly na estilo ng Dunes Blanches

Ingrédients

- 65g ng tubig
- 85g ng buong gatas
- 2g ng asin
- 2g ng asukal
- 60g ng mantikilya
- 80g ng harina
- 125g ng buong itlog
- 225g ng buong cream
- 25g ng asukal na pulbos

Préparation

1. Sa mga dessert na pinakasimpleng ngunit masarap ay matatagpuan ang mga klasikong choux na may chantilly.
2. Sa pangkalahatan, ito ay mga choux na nahati sa dalawa at nilagyan ng malutong caramel.
3. Hindi ito ang kaso ng mga puting buhangin, na sa huli ay mga chouquettes (na may butil ng asukal) na pinalamanan ng chantilly at pinapudpod ng kaunting asukal na pulbos, sa madaling salita, ang perpektong tamis upang tapusin ang isang pagkain kasama ang isang magandang kape Materyal :Pahina na may butas Mga pouch na may nozzle Nozzle 8mm Oras ng paghahanda : 40 minuto + 25 minuto ng paglulutoPara sa 15 hanggang 20 choux : Ang choux dough : ng tubig ng buong gatas ng asin ng asukal ng mantikilya ng harina ng buong itlog QS ng perlas na asukal Pakuluan ang gatas, tubig, mantikilya, asukal at asin.
4. Idagdag ang harina nang sabay-sabay at haluin nang mabuti sa labas ng apoy.
5. Kapag naidagdag na ang harina, ibalik ang masa sa apoy at patuyuin ito habang patuloy na hinahalo sa loob ng ilang minuto.
6. Pagkatapos, ilipat ito sa mangkok ng robot na may panghalo at haluin sa mababang bilis ng ilang minuto upang makalabas ang singaw mula sa masa (maari mo rin itong gawin nang mano-mano gamit ang spatula).
7. Idagdag ang mga itlog nang paunti-unti habang maayos na hinahalo sa pagitan ng bawat pagdagdag.
8. Sa dulo, ang masa ay dapat maging makinis at makintab.
9. Ilagay ito sa isang pouch na may nozzle at i-pipe ang mga choux sa isang tray na may parchment paper.
10. Takpan ng butil ng asukal, pagkatapos ay ilagay sa oven sa 180°C para sa 25 minuto ng pagluluto.
11. Hayaan ang mga choux na lumamig sa isang rehas.
12. Ang chantilly : ng buong cream ng asukal na pulbos Extract ng vanilla o butil ng vanilla Ang mga dami sa itaas ay indikasyon lamang, para sa mga choux na may diameter na 5-6cm pagkatapos ng pagluluto, kailangan ng humigit-kumulang ng chantilly bawat choux, kaya ayon sa laki ng iyong mga choux at bilang nito, ikaw ang bahalang iakma ang dami ng chantilly na kinakailangan Batihin ang cream sa mababang bilis.
13. Kapag nagsimula na itong bumangon, idagdag ang asukal na pulbos at vanilla, batihin muli hanggang sa makuha ang nais na texture.
14. Iuhos ang chantilly sa isang pouch na may maliit na nozzle.
15. Punan ang mga choux mula sa ilalim, budburan ng asukal na pulbos at mag-enjoy!