

Chouquettes (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 125g su
- 125g süt
- 110g tuzsuz tereyağı
- 250g yumurta
- 140g un
- 20g şeker
- 1 tatlı kaşığı ince tuz

Préparation

1. Çikolatalı chouquette tarifinden sonra (burada bulabilirsiniz burada), bugün size doğanın chouquettelerini, kahvaltının büyük bir klasiğini sunuyorum.
2. Bu tarif herhangi birine ait değil, çünkü ef Philippe Conticini'ye ait.
3. Daha önce choux hamuru yaptıysanız, bu tarif sizin için çocuk oyuncağı olacak ve üstelik daha hızlı yapılacaktır!
4. Sütü, suyu, parçalara bölünmüş tereyağını, tuzu ve şekerini kaynatın.
5. Daha sonra, ateşten alıp, unu bir seferde ekleyin ve düzgün şekilde karıştırarak iyice karıştırın.
6. Tencereyi ateşe geri koyun ve hamuru kurutun: kısık ateşte, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırarak, hamurun top haline gelene kadar ve tencerenin dibinde ince bir tabaka oluşana kadar karıştırın.
7. Bundan sonra hamuru bir karıştırma kabına koyun ve biraz soğumasını bekleyin.
8. Bu arada, yumurtaları çırpın, ardından her eklemekten sonra iyice karıştırarak, yavaş yavaş hamura ekleyin.
9. Sonuçta elde ettiğiniz hamur pürüzsüz ve parlak olmalıdır.
10. Ardından, hamuru bir krema torbası yardımıyla yalın kağıt serili bir tepsiye dökün veya bir kaşık yardımıyla dökün.
11. Piirmeden önce üzerine iri taneli şeker serpin ve 30 dakika kadar 180°C'de piirin.