

Profiterol hamuru

Ingrédients

- 100g su
- 135g tam süt
- 5g toz  ker
- 5g tuz
- 50g tuzsuz tereya ı
- 130g T55 un
- 200g yumurta
- 40g yumu ak tereya ı
- 50g esmer  ker
- 50g un

Pr paration

1. te pastacılıkta en önemli temel tariflerden biri: profiterol hamuru!
2. Bunu eclair, profiterol, religieuses, paris-brest, saint-honor s, chouquettes, profiteroles.
3. yapmak için kullanıyoruz.
4. kısacası, basit bir profiterol hamuru ile birçok farklı seçenek var Malzemeler :Benim sıkma torbalarım Guy Demarle'dan geliyor / kayıt kodu FLAVIE10 ile 10 indirim Delikli tepsi Küçük pasta ucu 14mm Hazırlama süresi: 25 dakika + 30 dakika pi irme + 15-20 eclair / 25-40 profiterol için, boyutlarına göre: Profiterol hamuru: su tam süt toz  ker tuz tuzsuz tereya ı T55 un yumurta Su ve sütü  ker, tuz ve tereya ı ile ısıtın.
5. Karı ım sıcak oldu unda ve tereya ı tamamen eridi inde, unu bir seferde ekleyin, iyice karı tırın ve orta ate te tekrar ısıtın.
6. Hamuru kurutmak için sürekli karı tırın, yakla ık 3-4 dakika boyunca.
7. Tavanın dibinde ince bir kabuk olu malıdır.
8. Ate ten alıp, düzenli olarak karı tırarak so umaya bırakın veya hamuru bir mikserin kasesine koyup d   k hızda karı tırarak buharın buharla masını sa layın.
9. Hamurdan buhar çıkmadı ını gördü  n zde, yumurtaları ekleyebilirsiniz; bunun için onları çırpın ve ardından yava yava ekleyerek düzenli olarak karı tırın, ya mikserin ucu ile ya da bir spatula ile, homojen bir hamur elde edene kadar.
10. Hamuru bir sıkma torbasına koyun ve istedi iniz ucu takın (genellikle ya küçük pasta ucu ya da düz u  kullanılır) ve profiterol hamurunu ya lı ka ıtla kaplı delikli tepsiye sıkın.
11. Homojen profiterol / eclair elde etmek için, pi irmeden önce üzerine pudra  keri serpebilirsiniz, ya da daha iyisi, pudra  keri ve kakao ya ı karı ımını kullanabilirsiniz.
12. Ayrıca bir craquelin kullanabilirsiniz, tarifi a a ıda bulabilirsiniz.
13. Ve tabii ki, chouquettes yapmak için, profiterollerin üzerine  ker serpmek gerekir.
14. Önceden ısıtılmış 180 C fırında yakla ık 30 dakika pi irin, profiterollerinizin boyutuna göre ayarlayın ve pi irme sırasında fırını açmayın.
15. Profiteroller/eclairler kabarmalı ve altın rengi olmalıdır.
16. Tel ızgara üzerinde so umaya bırakın.
17. Craquelin : yumu ak tereya ı esmer  ker un    malzemeyi homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın, ardından iki ya lı ka ıt arasında a ın.
18. Her eyi buzdolabında hamurun sertle mesi için bekletin, ardından gerekli boyutta daireler kesin.

19. Fırına vermeden hemen önce profiterollerin üzerine yerle tirin.
20. Pi irdikten sonra, profiterollerinizi ve eclairlerinizi birçok farklı ekilde doldurabilirsiniz: pastacı kreması, chantilly, mousseline, diplomate.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com