

Vanilyalı, fıındıklı ve çikolatalı profiterol

Ingrédients

- 8 ki i için (ki i ba ı yakla ık 3 adet):
- 518g tam ya lı süt
- 165g sıvı krema
- 120g toz eker
- 50g atomize glikoz
- 50g ya sız süt tozu
- 4g dondurma stabilizatörü
- 1 vanilya ubu u
- 150g fıındık püresi
- 65g su
- 85g tam ya lı taze süt
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g tam yumurta
- 210g Caraibes ikolatası
- 270g sıvı krema

Préparation

1. Fransa'da en yaygın tatlılardan biri olan profiteroller, burada henüz yoktu!
2. te benim basit versiyonum, fıındık ve vanilyalı dondurmayla birlikte çikolata sosuyla harika bir uyum yakalayabilirsiniz.
3. Kendi dondurmanızı yapmak için zamanınız veya ekipmanınız yoksa elbette hazır dondurma kullanabilir ve zevkinize göre aromaları e itlendirebilirsiniz; bu durumda bu tatlı oldukça hızlı bir eilde hazırlanır ancak lezzeti her zamanki kadar güzel kalır!
4. Malzemeler: Norohy'nin Madagaskar vanilyasını ve Valrhona'nın Caraibes ikolatasını kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile tüm sitede %20 indirim (ba lı).
5. Fıındık püresi olarak Koro'yu kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Malzemeler:Delikli tepsi Sıkma torbası 10mm duylu Hazırlık süresi: 50 dakika + pi irme + dinlenme8 ki i için (ki i ba ı yakla ık 3 adet): Fıındık ve vanilyalı dondurma: tam ya lı süt sıvı krema toz eker atomize glikoz ya sız süt tozu dondurma stabilizatörü 1 vanilya ubu u fıındık püresi Süt ve kremayı vanilya ubu unun taneleri ile kaynatın.
7. Ardından eker, glikoz, süt tozu ve stabilizatörü ekleyin, iyice karı tırın ve karı ımı 85°C'ye getirin.
8. Ardından fıındık püresini ekleyin, karı ımı süzün ve bir daldırma blenderi ile karı tırın.
9. Buzdolabında so utun.
10. Buzdolabında en az 4 saat bekledikten sonra tekrar karı tırın ve dondurma makinenize veya dondurma makinanıza dökün.
11. Montaj yapıłana kadar dondurucuda saklayın.
12. Choux hamuru: su tam ya lı taze süt tuz toz eker tereya ı un tam yumurta Fırını 180°'ye ısıtın.
13. Su, süt, tuz, eker ve tereya ını kaynatın.
14. Ate ten aldıktan sonra elenmi unu tek seferde ekleyin.
15. Karı ımı ate e geri koyun ve birkaç dakika boyunca spatula ile karı tırarak hafif bir film olu ana kadar dü ük ate te kurutun.

16. Hamuru bir kaseye (veya robotun kabına) koyun ve hafifçe karı tırarak yumurtaları azar azar ekleden önce so umasını sa layın.
17. Her ekleden önce karı ımın homojen olmasını bekleyin.
18. Hamurun saten bir görünüm kazandı ında karı tırmayı bırakın: Parma ınızla çekti iniz bir çizginin tekrar kapanması gerekir.
19. Küçük chouxlar torbayla sıkın (torbayla sıkı ınız boyuta göre 25 ile 30 arasında küçük choux elde etmelisiniz).
20. Biraz pudra eker serpi tirin, ardından chouxları 180°C'de 30 dakika boyunca pi irin.
21. So umaya bırakın.
22. Çikolata sosu & montaj: Caraibes çikolatası sıvı krema Ne kadar isterseniz do ranmı fındık Çikolatayı eritin, ardından karı ımı pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için sıcak kremayı azar azar çikolatanın üzerine dökün; gerekirse bir daldırma blenderi kullanın.
23. Daha sonra chouxları bir top dondurma ile doldurun, her taba a 3 choux yerle tirin, üzerine çikolata ganajını dökün ve birkaç do ranmı fındık ekleyin.
24. Hemen servis yapın ve afiyet olsun!