

Kremalı & Karamelli Profiterol

Ingrédients

- 150g toz eker
- 100g sıvı krema
- 45g tuzlu tereya ı
- 40g yumu ak tereya ı
- 50g esmer eker
- 50g un
- 65g su
- 85g tam ya lı süt
- 2g tuz
- 2g toz eker
- 60g tereya ı
- 80g un
- 125g bütün yumurta
- 400g %35 ya ıçeren sıvı krema
- 40g pudra ekeri

Préparation

1. Bugün çok basit bir tatlı, ancak masanın etrafında kesinlikle herkesin be enisini kazanacak: karamel ve kremalı ekler!
2. Ben onları vanilya ile tatlandırmayı seçtim, ancak dilerseniz karamel ve sade kremayla doldurabilir veya kahve, çikolata, fındık, portakal çiçe i gibi farklı tatlarla çe nilendirebilirsiniz... steklerinizi (ve dolaplarınızı) konu turun!
3. Malzemeler: Çırpma teli Delikli plaka 14mm Küçük kek ucu Yuvarlak kesiciler Sıkma torbası çindekiler: Ben Valrhona'dan Norohy vanilyasını kullandım: ndirim kodu: ILETAITUNGATEAU ile tüm site genelinde %20 indirim (ba lı).
4. Hazırlık süresi: 1 saat + 30 dakika piirmeYakla ık bir düzine bireysel ekler için: Karamel: toz eker sıvı krema tuzlu tereya ı Opsiyonel: vanilya tozu / vanilya çubu u / vanilya özü Fazla karamel yapılacaktır, isterseniz miktarı azaltabilirsiniz ancak dikkat edin ki çok az miktar yapılması karı tırmayı zorla tırabilir.
5. ekersiz karamel hazırlayın.
6. Aynı anda, vanilya ile kremayı ısıtın.
7. Karamel güzel bir amber rengine geldi inde, onu sıcak krema ile yava yava çözün ve iyice karı tırın.
8. Ate ten alın, küçük parçalara ayrılma tereya ını ekleyin ve karamel karı tırın.
9. Tamamen so umaya bırakın.
10. Craquelin: yumu ak tereya ı esmer eker un Yumu ak tereya ını eker ve unla karı tırın, ardından incecik bir ekilde iki par ömen ka ıdı arasında açın.
11. Yakla ık 4 ila 5 cm çapında daireler halinde kesin (veya eklerlerinizin boyutuna göre), ardından dondurucuya yerle tirin.
12. Ekler hamuru: su tam ya lı süt tuz toz eker tereya ı un bütün yumurta Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
13. Su, süt, tuz, eker ve tereya ını kaynatın.
14. Ate ten alın, elenmi unu bir seferde ekleyin.
15. Tencerenin tabanında ince bir tabaka olu ana kadar hamuru dü ük ate te birkaç dakika spatula yardımı ile kurutun.

16. Hamuru bir kâseye (veya mikserin kasasına) koyun ve hafifçe so utmak için biraz karı tırın, ardından hafifçe çırpılmı yumurtaları orta hızda yava yava ekleyin.
17. Her eklemeden önce hamurun homojen olmasını bekleyin.
18. Parmakla çekilen bir çizginin yeniden kapanması gerekti i için hamurun satine bir görünüm kazandı ında karı tırmayı bırakın.
19. Hamuru bir küçük kek veya düz uç takılmı sıkma torbasına koyun ve ya lı ka ıt ile kaplanmı bir tepsiye eklerleri sıkın.
20. Eklerlerin üzerine craquelin diski yerle tirin, ardından önceden ısıtılmı 180°C'lik bir fırında 25 ila 30 dakika pi irin.
21. So umaya bırakın.
22. Vanilyalı Krem: %35 ya içeren sıvı krema pudra ekeri Vanilya tozu / vanilya çubu u / vanilya özü Sıvı kremayı çırpın; iyi bir dokuya ula tı ında pudra ekerini ve vanilyayı ekleyerek krem antiyi elde edene kadar tekrar çırpın.
23. Kremayı küçük kek ucu takılmı sıkma torbasına koyun.
24. Eklerin apkalarını kesin, tabanda biraz karamel sıkın.
25. Ardından kremayı sıkın, ortasına tekrar karamel sıkın.
26. Eklerlerin apkalarıyla kaplayın, pudra ekeri serpin ve sonunda kendinize ziyafet çekin!