

Vanilyalı kaya profiterol

Ingrédients

- 75g beyaz çikolata
- 1 yaprak jelatin
- 300g en az %30 yağı içeriği olan sıvı krema
- 75g su
- 75g süt
- 3g bal
- 60g tereyağı
- 90g T55 un
- 150g yumurta
- 500g %46 kakao içeren sütlü çikolata
- 100g kızarmış doğranmış fındık

Préparation

1. Sanırım u sıralar oldukça çikolatalı bir dönemdeyim, ama gerçekten sezon meyveleri bana ilkbahar ve yaz meyveleri kadar ilham vermiyor.
2. Kırmızı meyvelerin ve diğerlerinin geri dönüşünü sabırsızlıkla bekliyorum!
3. Bu arada, kendimi bu vanilya görünümlü küçük pufarla avutup tatmin ediyorum.
4. Yapması çok basit ve çok lezzetli: vanilyalı ganajla doldurulmuş ve sütlü çikolata ve kıyılmış fındık karışımına batırılmış mini pufar.
5. Kristalle meyve bırakıyoruz, sonra keyfini çıkarıyoruz!
6. Organizasyon açısından, choux hamurunu ve ganajı bir gün önceden hazırlayabilirsiniz, böylece etkinlik gününde sadece ganajı çırpmanız, pufaları pişirmeniz, doldurmanız ve kaplamanız gerekiyor.
7. Dahası, başka bir avantaj: onları donmadan önce veya sonra birkaç gün dondurucuda saklayabilirsiniz, böylece dondurucuda hazır bir tatlıya sahip olabilirsiniz!
8. Malzeme: Pişirme Tepsisi Çift Çantalar 12mm Nozul 8mm Nozul Pastacılık Robotu Malzemeler: Madagaskar vanilyası ve Valrhona markasının Ivoire ve Bahibé çikolatalarını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortaklı).
9. Jelatini soğuk su dolu bir kaptaki tekrar suda bırakın.
10. Vanilya taneleri ile birlikte kremayı ısıtın, ardından nemlendirilmiş ve sıkılmış jelatini ekleyin.
11. Karışımın, ardından eritilmiş veya kıyılmış beyaz çikolatanın üzerine dökün.
12. Karışım tamamen homojen bir ganaj elde edene kadar iyice karışın, ardından kalan sıvı kremayı ekleyin.
13. Temas halinde örtün, ardından buzdolabında en az 6 saat bekletin veya bir gece bekletin.
14. Sütü, suyu, tereyağı, ekleri, tuzu ve balı ısıtın.
15. Karışım kaynadığında ve tereyağı tamamen eridiğinde, unu bir kerede ekleyin ve iyice karışın.
16. Az bir hamur çubuğunun tenceresinin dibinde bir ince bir tabaka olana kadar tekrar ateşe koyun ve kurutun.
17. Hamuru robotun kasedeki veya bir kaptaki yaprak uçuyla koyun ve hafif soğuması ve buharın çıkması için birkaç dakika karışın.
18. Ardından yumurtaları yavaş yavaş, her ekleme arasında iyice karıştırarak ekleyin.
19. Güzel homojen ve saten görünümlü bir hamur elde etmelisiniz.
20. Choux hamurunu 12mm çapında bir nozul ile donatılmış bir sıkma torbasına koyun, ardından yalın bir

tepsiye çapı 2 ila 3 cm olan chouxlar sıkın.

21. eker pudrası ve kakao ya ı tozunu (veya yoksa yalnızca eker pudrası) serpin ve önceden ısıtılmı statik sıcaklı ı 180°C fırında yakla ık 30 dakika pi irin.

22. So umaya bırakın.

23. Ganajı çırparak krem anti kıvamına getirin.

24. Bunu 8mm düz bir nozula donatılmı bir sıkma torbasına koyun.

25. Chouxların altını delin, ardından üstünü ganajla doldurun.

26. Kaplamayı hazırlarken dondurucuya koyun, bu donmu chouxlarla daha kolay olacak.

27. Çikolatayı dikkatlice eritin, 35°C'yi geçmeyin.

28. Kıyılmı fındıkları ekleyin, iyice karı tırın, ardından bir kürdanı choux'lara sokun ve kaplamaya daldırın.

29. Fazlalı ı gidermek için sallayın ve chouxların altını kazıyın, ardından ya lı ka ıt üzerine yerle tirin.

30. Kristalle meye buzdolabında bırakın ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com