

CHOUX S MANGEM A MARACUJOU



List s celkovým vybavením:

Indukce/plotna, kastrůlek, ponorný mixér, stěrka, metlička, váha, cukrářský sáček, hladká trubička 10 mm, řezaná trubička BC330, vykrajovátko 5 cm, teploměr, miska, nálevka, trouba, plech, perforovaná podložka na pečení, mrazák.

SUROVINY NA 20 KS

95g voda
95g plnotučné mléko
85g máslo
4g sůl
4g cukr krystal
110g hladká mouka
180–200g vejce

Odpalované těsto

Mléko, vodu, cukr, sůl a na kostičky nakrájené máslo dáme do hrnce, pomalu přivedeme k varu. Důležité je, aby tekutina nevěřela, dokud není máslo rozpuštěné. Poté, co se máslo zcela rozpustí, směs v hrnci provaříme.

Vypneme plotnu a přidáme mouku. Tu zapracujeme, zapneme plotnu a „odpalujeme“. Jakmile je těsto dostatečně odpálené, což trvá 2–3 min, dáme ho do robotu s listem/káčkem a pomalu mícháme.

Ve chvíli, když teplota těsta spadne na 55° C, začneme přidávat vejce.

Cílem je hladké a lesklé těsto. Množství vajec závisí na stupni odpálení.

Hotové těsto nalijeme na silikonovou podložku, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a dáme na 30 min vychladit do lednice.

SUROVINY

75g máslo
90g hladká mouka
90g cukr krystal
q.s. barva, matcha

Croustillant

Smícháme všechny ingredience dohromady, zpracujeme těsto a vyválíme mezi dva pečící papíry.

SUROVINY

110g pyré maracuja
24g glukóza
300g bílá čokoláda Velvet 33,2%
340g smetana ke šlehání
2 pl. želatina

Šlehaná maracujová ganache

Želatinu dáme nabobtnat do misky se studenou vodou.

Čokoládu nasypeme do vysoké nádoby a necháme lehce povolit v mikrovlnné troubě.

Do kastrůlku dáme maracujové pyré a glukózu a přivedeme těsně pod bod varu. Přidáme nabobtnanou želatinu a vše nalijeme na čokoládu.

Nejprve ganache promícháme stěrkou, poté promixujeme ponorným mixérem.

Na zchlazení přidáme tekutou smetanu ke šlehání a vše společně promixujeme.

Ganache nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a necháme 12h vychladit v lednici. Poté vyšleháme a dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou.

SUROVINY

2ks mango

2ks maracuja

Mango/maracuja tatarák

Mango nakrájíme na malé kostičky a přidáme čerstvou maracuju.

Kompletace

Na plech s perforovanou podložkou si vyznačíme za pomoci vykrajovátka a mouky kolečka o průměru 5 cm.

Vychlazené těsto naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou vel. 10m a nastříkáme jednotlivá choux.

Na choux položíme zmrzlý croustillant a dáme péct do rozehřáté trouby na 175°C po dobu zhruba 25 min.

Upečené choux necháme vychladit a poté jim seřízíme horní část. Tu můžete klidně vložit dovnitř choux.

Choux naplníme nejprve na kostičky nakrájeným mangem s čerstvou maracujou, poté nastříkáme maracujovou šlehanou ganache dovnitř choux a na choux si z tohoto krému vytvoříme takovou ohrádku, kterou opět naplníme čerstvým mangem s maracujou. Dezert ozdobíme lístky čerstvých bylinek.



Tipy a triky

Těsto odpálíte pokaždé trochu jinak, můžete mít jinou mouku, jinak vodnatá vejce...je potřeba hlídat konzistenci těsta. Proto uvádíme rozpětí množství vajec, které standardně používáme.

Doba pečení se může diametrálně lišit v závislosti na vaší troubě.

Pokud by Vám se Vám nechtěli choux při pečení nafouknout, doporučuji předeřhát troubu na 220 °C a poté snížit na 175°C.