

CHOUX S OSTRUŽINAMI



List s celkovým vybavením:

Indukce/plotna, kastrůlek, ponorný mixér, stěrka, metlička, váha, cukrářský sáček, hladká trubička 10 mm, 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 nevřela, 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

Croustillant

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

SUROVINY

312g pyré ostružina
25g citronová šťáva
187g vejce
50g žloutky
137g cukr krystal
237g máslo
2,5 pl. želatina

Ostružinové Crèmeux

Želatinu dáme nabobtnat do misky se studenou vodou.

Do hrnce nalijeme ostružinové pyré, vejce, žloutky, citronovou šťávu a přidáme cukr. Vše za stálého míchání metličkou přivedeme k 84° C.

Uvařený krém nalijeme do vysoké nádoby a přidáme nabobtnanou želatinu.

Krém je potřeba zchladit na zhruba 50°C . Poté zapracujeme pomocí ponorného mixéru kostičky másla. Pokud budete mít krém teplejší, zapracovávejte studené máslo, klidně z mrazáku.

Ostružinové crèmeux nalijeme do misky, přikryjeme na kontakt potravinářskou fólií a necháme 3h vychladit v lednici.

Kompletace

Na plech s perforovanou podložkou si vyznačíme za pomoci vykrajovátko 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 ostružinovým krémem, na který položíme dekoraci z bílé čokolády a lyofilizovaného černého rybízu. Stejný krém nanese i na dekoraci, položíme na něj ostružinu a okolo tři sněhové pusinky.



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.