

DOUGHNUTS





List s celkovým vybavením:

Rendlík, teploměr, silikonová stěrka, metlička, indukce / sporák, kulaté vykrajovátko (75 a 30mm), kuchyňský robot, pinzeta, cukrářský sáček, mřížka, váleček, sítko, plech, trouba, misky, nálevky, ponorný mixér, krájecí prkno, nůž, struhadlo – microplane, váha.

SUROVINY

940g vysokolepková hladká mouka
6g sůl
170g cukr krupice
55g máslo
55g rostlinný olej + olej na smažení
530g mléko plnotučné
150g vejce
21g instantní droždí

 Vykrajovátko 75mm, střed 30mm

 Smažíme při 170°C – 40 sec.

Základní těsto na doughnuts

Máslo rozpustíme v rendlíku, přidáme olej s mlékem a poté i promíchané vejce.

Opatrně směs zahřejeme na 35 až 38°C a vylijeme do mísy kuchyňského robotu se suchým droždím a metličkou promícháme. Necháme stát 10 minut.

Mezitím smícháme dohromady mouku, sůl a cukr. Po uplynutí doby přidáme polovinu sypkých ingrediencí k surovinám v míse a pomocí háku začneme míchat. Po spojení přidáme zbytek sypkých ingrediencí.

Těsto hněteme, dokud se ze stran mísy zcela neodlepí. Celková doba hnětení je kolem 20 minut.

Po uhnětení těsto přendáme do čisté mísy, přikryjeme potravinářskou fólií a dáme do lednice na 60 minut.

Po zchlazení těsto začneme těsto vyvalovat. Vyvalujeme zhruba na tloušťku 12 mm. Během vyvalování se snažíme používat co nejméně mouky.

Po vyvální začneme vykrajovat doughnuts o průměru 75 mm se středem 30 mm. Před krájením je potřeba vykrajovátko ponořit do mouky, aby se těsto nelepilo.

Vykrojené doughnuts přendáme na olejem postříkaný pečící papír a necháme kynout do zdvojnásobení objemu – cca 60 minut při pokojové teplotě.

Nahřejeme olej na smažení na 170°C a tuto teplotu je při smažení potřeba udržovat.

Vykynuté doughnuts přendáme na pečícím papíru do horkého oleje a smažíme cca 40 sekund z každé strany.

Usmažené doughnuts dáme na mřížku, necháme zlehka nebo zcela zchladit a můžeme je plnit a dekorovat.

Příchutě

Slaninové doughnuts s karamelizovanými pekanými a cukrovou polevou

SUROVINY

100g pekanové ořechy
100g cukr krupice
140g voda
300g slanina (tenké plátky)
400g moučkový cukr
100g plnotučné mléko
3g sůl

Karamelizované pekany

Vodu nahřejeme s cukrem do bodu varu. Po dosažení varu přidáme ořechy, snížíme teplotu a vaříme cca 18 minut.

Po uplynutí této doby ořechy přecedíme, dáme na plech a rozhrneme. Pečeme 13min na 165°C.

Křupavá slanina

Slaninu vyložíme na plech s pečicím papírem a pečeme při 180°C cca 15 minut. Necháme zchladit a nalámeme na menší kousky.

Cukrová poleva

Do moučkového cukru postupně vléváme mléko a mícháme pomocí metličky. Nakonec přidáme sůl a opět promícháme.

Kompletace

Usmažené doughnuts polijeme cukrovou polevou a nazdobíme slaninou a pekanovými ořechy.

Malinové doughnuts obalené v cukru s grepovou kůrou

SUROVINY

222g maliny (mražené nebo čerstvé)
178g cukr krupice (1)
300g cukr krupice (2)
1 grapefruit

Malinový džem

Do rendlíku dáme cukr 1 s malinami a na střední výkon, za stálého míchání nahříváme na teplotu 103°C.

Po dosažení této, necháme hotový džem zchladit alespoň 3 hodiny v lednici.

Grepový cukr

Do cukru 2 nastroháme najemno grepovou kůru a promícháme.

Kompletace

Doughnuty naplníme za pomoci cukrářského sáčku malinovým džemem a obalíme v grepovém cukru.

Klasické doughnuts v čokoládové ganache s funfetti

SUROVINY

200g smetana ke šlehání
113g hořká čokoláda 70%
113g hořká čokoláda 55%
q.s. funfetti na posypání

Ganache

Čokolády dáme do nálevky a napůl rozpustíme v mikrovlnné troubě.

Mezitím v rendlíku nahřejeme smetanu ke šlehání.

Postupně teplou smetanu vléváme k čokoládě a mícháme silikonovou stěrkou. Nakonec promícháme ponorným mixérem a vytvoříme emulzi.

Kompletace

Usmažené doughnuts ponoříme do ganache a posypeme jemně funfetti.