

KAKAOVÉ CHOUX S KAMELOVO/OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM



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

105g voda
85g plnotučné mléko
85g máslo
4g sůl
4g cukr krystal
100g hladká mouka
10g kakao
180-200g vejce

Odpalované těsto kakaové

Mléko, vodu, kakao, 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
80g hladká mouka
8g kakao
90g cukr krystal

Croustillant

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

SUROVINY

148g cukr krystal
460g mléko
90g žloutky
50g kukuřičný škrob
6g sůl
160g máslo
80g 100% lískooříšková pasta

Karamelovo-oříškový cukrářský krém

Do kastrůlku nalijeme mléko a přivedeme k varu.

V misce mezitím smícháme žloutky s kukuřičným škrobem.

Cukr dáme do druhého kastrůlku a necháme zkaramelizovat. Do karamelu postupně vléváme horké mléko a stále mícháme. Vznikne nám tedy karamelové mléko.

Žloutky se škrobem promícháme metličkou a nalijeme na ně část teplého karamelového mléka. Promícháme a vrátíme zpět do hrnce. Krém je potřeba za stálého míchání přivést k varu a provařit, aby nebyl cítit škrob.

Provařený krém dáme do vysoké nádoby a promixujeme ponorným mixérem. Přidáme sůl a lískooříškovou pastu a znovu promixujeme. Při teplotě 40–50°C zapracujeme máslo.

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

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.

Kakaové choux naplníme karamelovo/oříškovým cukrářským krémem, a na krém položíme čokoládovou dekoraci z Gold čokolády.

Za pomoci škrabky na citronovou kůru uděláme nudličky z nugátu a stočíme do klubička. Na nugát položíme kousek pravého zlata.



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.