

TĚSTA A CROUSTILLANTY



List s celkovým vybavením:

Robot s káčkem, indukce/plotna, kastrůlek, ponorný mixér, stěrka, karta, váha, nálevka/miska, cukrářský sáček s trubičkou, teploměr, trouba, plech, perforovaná podložka na pečení, mrazák.

SUROVINY

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
q.s. barva, matcha

Croustillant

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

SUROVINY

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.



Tipy a triky

Odpalované těsto pečte ideálně na perforované podložce (zajišťuje lepší cirkulaci vzduchu kolem těsta a těsto se zespodu nevyboulí).

V profesionální troubě pečte odpalované těsto cca na 175°C. Domácí trouba však nemusí být tak silná. Pokud by Vám těsto při této teplotě nevyběhlo, doporučuji rozehrát troubu na 220°C, vložit plech s těstem a stáhnout na teplotu, kterou najdete v recepturách.

Délka pečení se může také významně lišit a prodloužit až o 100 %. Pokud otevřete troubu dříve, než je odpalované těsto propečené, propadne se. Proto při prvním pokusu doporučuji péct těsto déle a vychytat si délku pečení.

Čím menší tvary nastříkáte, tím kratší doba pečení bude. Zkrácení času pečení však není nijak zásadní, i mini verze choux pečte 15–20 min.

Těsto před pečením chladím. Ztuhne, lépe se mi s ním pracuje, stabilizuje se, zároveň se trochu uzemní lepek. To znamená, že pokud budete stříkat těsto hned, choux (či jiné tvary) se nafoukne více (někdy až moc).

Abyste měli všechna choux stejná, můžete použít silikonové formy na polokoule, nastříkat do nich těsto a zamrazit. Zamražené těsto dáte na pečící podložku, necháte trochu povolít, položíte croustillant a pečete.

Odpalované těsto můžete skladovat v mrazáku v neupečené podobě (viz. silikonové formy, éclairs nastříkané na fólii,..), ale i v upečené podobě. Před plněním jen vložte zmražené upečené těsto do trouby na 2 min na 175°C. Bude jako čerstvě upečené.