



Choux à la crème rețetă franțuzească

Steps: 18

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

Pentru aluat choux	125 g	făină
70 g unt	3	ouă
1/4 l apă	1	praf de sare
Pentru crema de patiserie	175 g	zahăr tos
1/2 l lapte integral	4	gălbenușuri de ou
1 păstaie de vanilie	60 g	amidon de porumb

Instructions

Poți înlocui crema de patiserie cu una de fistic, ness sau lămâie, rezultatul va fi la fel de delicios.

Pasul 1. Se preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 2. Într-o cratiță se încinge untul tăiat cuburi, cu apa și sarea.

Pasul 3. După ce s-a topit untul, se adaugă făina cernută dintr-odată.

Pasul 4. Se amestecă energic cu o lingură de lemn până când aluatul se desprinde de pe vas și se formează o bilă.

Pasul 5. Pe foc, se adaugă ouăle întregi, unul câte unul, amestecându-se bine de fiecare dată până când aluatul este omogen.

Pasul 6. Se tapetează cu hârtie de copt o tavă.

Pasul 7. Cu un poș se formează 12 choux-uri, la distanță unul de altul.

Pasul 8. Se ungu ușor choux-urile cu unt topit.

Pasul 9. Se coc 20-25 de minute până când sunt bine umflate și aurii.

Se prepară apoi crema de patiserie.

Pasul 10. Într-o cratiță se fierbe laptele.

Pasul 11. Se adaugă semințele de vanilie.

Pasul 12. Între timp, gălbenușurile se bat într-un castron cu zahărul tos până când amestecul se albește.

Pasul 13. Se adaugă ușor laptele, continuându-se amestecarea.

Pasul 14. Se pune totul înapoi în cratiță la foc foarte mic.

Pasul 15. Se adaugă amidonul de porumb și se amestecă mereu până când crema se îngroașă.

Pasul 16. Se lasă crema la răcit, apoi se dă la frigider cel puțin 2 ore înainte de a se umple choux-urile.

Pasul 17. Cu un cuțit ascuțit, se taie un capac din partea superioară a gogoșilor și se umple cu crema de patiserie, folosindu-se un poș.

Pasul 18. Se pudrează cu zahăr sau se stropesc cu sosul preferat (de vanilie, fructe de pădure, ciocolată etc).

Descarca aplicatia Selgros și bucură-te de toate beneficiile unor ingrediente sănătoase și hrănitoare, care îți permit să dai frâu liber imaginației în rețete inedite. La Selgros găsești mereu produse de calitate, care te ajută să prepari deserturile tale preferate.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Choux à la crème rețetă franțuzească

Stand 31.08.2023