

ПРОФИТРОЛИ

Рецепт профитролей был в старой версии сайта и так как к нему было одно единственное фото, я все ждала возможности сделать фото процесса и самих пирожных, чтобы опубликовать в новой версии.

Прошло почти два года, и готовила я их десятки раз, но вчера наконец сделала им фотосессию! Ура!

На самом деле все намного проще, чем кажется. Сложность только в том, чтобы прочувствовать свою духовку. Так что если не спешить загрузить сразу все, и сделать несколько пробных партий - то все получится с первого замеса!
Кстати кроме заварного теста пирожные можно наполнять паштетами и разными несладкими кремами!



Посуда - Kate Voronina Ceramics

Instagram - @kattvoronina
KateVoronina.etsy.com

Понадобится:

Для заварного крема:
молоко – 500 миллилитров
сахар – 150 граммов
яйца – 2 штуки
мука – 3 столовые ложки
ваниль – 1/2 стручка или 1 чайная ложка порошка
сливочное масло – 100 граммов

Для заварного теста:
мука – 150 граммов
сливочное масло – 100 граммов
яйца – 5-6 штук
вода – 250 миллилитров
соль – 1 чайная ложка
сахар – 1 чайная ложка

Приготовление:

Начни с приготовления крема:

1. Молоко влей в сотейник (500 мл), всыпь половину сахара (2 ст.л) и содержимое половинки стручка ванили и сам стручок (или чайную ложку ванилина). Доведи до кипения.

2. Муку (3 ст.л) просей и соедини с оставшимся сахаром (2 ст.л). Добавь к муке яйца (2 штуки) и тщательно перемешай до однородности.

3. Влей молоко (извелки перварительно палочку ванили) в смесь муки и яиц, медленно. Полностью соединив молоко с мукой, перелей все обратно в сотейник и поставь на средний огонь.

4. Постоянно помешивая, доведи до состояния густого крема. Убери с огня и дай немного остыть.

5. В остывший крем вмешай сливочное масло (100 гр).

6. Готовый крем если нужно процеди через сито, накрой крышкой и отправь в холодильник на 4 часа.



Приготовление теста:

1. Влей в сотейник воду (250 мл) и нарезанное кубиками масло (100 гр), добавь соль и сахар (по 1 ч.л.). Поставь на огонь и дождись, когда масло полностью растворится в воде.

2. Убери сотейник с огня и всыпь в него всю муку (150 гр). Перемешай так, чтобы не осталось сухой муки.



3. Поставь обратно на средний огонь и интенсивно перемешивай деревянной (или резиновой) лопаткой 3-4

минуты. На дне сотейника должна появиться небольшая бархатная корочка, а тесто должно легко собираться в шар. Убери с огня и дай немного остыть.

4. Теперь по одному добавляй яйца и вымешивай. Первые четыре яйца добавляй смело. Оставшиеся два лучше разбей, как на омлет, и добавляй постепенно, следя за консистенцией теста. Как только тесто начнет стекать с лопатки – оно готово! Тесто должно стекать медленно и не быть сильно жидким. Скорее всего хватит и пяти яиц. Если тесто будет слишком жидким, ничего не получится.



5. Духовку разогрей до 200 градусов. И, если готовишь впервые, лучше сделать пробную партию из нескольких штук. Время для запекания у всех получается разное, а если не додержать, пирожные опадут. У меня по времени получилось 15 минут. У тебя может быть и 20. Все зависит от духовки. Поэтому следи, но не открывай духовку.
Пирожные должны подняться и еще немного подсушиться и подрумянится. Если за 15 минут они поднялись, но еще не "горят", уменьши огонь до 150 градусов и смело еще держи 5-7 минут. Поэкспериментируй с пробной партией и прочувствуй свою духовку!

ВАЖНО: НЕ ПОВТОРИ МОЕЙ ОШИБКИ. Уменьшая огонь, не забудь опять разогреть до 200 перед тем, как ставить

следующую партию!

Для отсадки пирожных я использовала набор для макарун. Удобный коврик с небольшими углублениями дает возможность не прогадать с размером! Но ты можешь использовать обычный полиэтиленовый пакет (в него положить тесто, сделать отверстие в углу и выдавливать) и пергамент.
Очень важно разместить пирожные на противне в шахматном порядке, на хорошем расстоянии друг от друга, чтобы была хорошая циркуляция воздуха!

sifood.com.ua - Профитроли