

Chouquettes

L'impasto chouquette è pasta choux. Possiamo, una volta cotti, riempire questi cavoli con panna, ghiaccio ecc ... In questo caso, non aggiungiamo zucchero perla.

Ingredienti

125 ml di acqua
125 ml di latte
1 pizzico di sale
125 g burro
150 g di farina
4 uova
zucchero di perle da indossare le chouquettes

NOTA: la proporzione di allevamento d'acqua determinerà la consistenza delle chouquette: con più latte saranno più chiari e flessibili, con più acqua saranno più solidi e cartone.

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 165 ° C.
2. Versare il latte, l'acqua, il sale e il burro in una casseruola. Porta delicatamente a ebollizione, mescola per mescolare il burro.
3. Una volta che tutto è omogeneo, fuori dal fuoco, aggiungi la farina e mescola vigorosamente alla spatola di plastica fino a ottenere un impasto liscio e compatto, che si stacca dalla padella.
4. Restituisci la padella a fuoco basso e mescola con la spatola staccando la pasta dalla padella: la "asciugheremo" per eliminare l'acqua. Questo passaggio dura diversi minuti.
5. Nella ciotola di Kenwood, con la K, mescolare l'impasto e aggiungere le uova una per una, mescolando bene tra ogni uovo. L'impasto dovrebbe formare un nastro flessibile.
6. Formare il cavolo su una teglia (coperta con carta pergamena). Puoi usare una borsa da pasticceria ma può anche essere fatto con un cucchiaino. Con queste quantità riempiamo una piastra da 60x60 cm.
7. Rosola il cavolo con un tuorlo d'uovo e attacca lì lo zucchero di perle.
8. Cuocere a 165 ° C per 37 minuti, in particolare non aprire la porta del forno durante la cottura.