



TEODORA PANA

bunatatileluteo@gmail.com

contact@bestoryteller.ro

www.bestoryteller.ro



CHOUX

2020

www.instagram.com/bestoryteller.ro

www.facebook.com/bestoryteller

Rețetă Choux Craquelin



Sunt Teodora si apreciez enorm ca ti-ai rezervat din timpul tau sa citesti acest material. Iti promit ca nu-ti va lua mult timp ca sa-l parcurgi. Daca esti aici inseamna ca doresti sa obtii rezultate cat mai bune pentru pasiunea ta.



Doresc să știi că sunt practicant a tot ce prezentăm la Be Story Teller. În acest material cât și în rețetele pe care le vei primi în continuare pe mail vei găsi conținut valoros. Nu vei primi niciodată de la mine o metodă sau lecție pe care nu am implementat-o personal. Îmi pun la bătaie tot ce știu și-ți ofer informații valoroase. Îmi doresc să crești odată cu mine, să o faci cât mai eficient și chiar mai bine decât pot eu.

CINE ESTE BE STORY TELLER SI DE CE FACEM ASTA

În martie 2019 am lansat Be STORY Teller www.cursuri.bestoryteller.ro pentru a ne adresa unei probleme pe care am identificat-o pe piața din România.

Venim în sprijinul pasionaților de cofetărie și ne face plăcere acest lucru!

BE Story Teller – Cursuri online de Cofetărie - prima platformă din Romania. Aceste cursuri se adresează tuturor pasionaților de cofetărie! Respectă toți pașii din curs și rezultatul este garantat.

Toți reușesc din Prima!

CHOUX CRAQUELIN – REȚETĂ

Dacă nu știi ce este acela un choux craquelin nu-i bai! Îți spun eu ce este! Este cel mai frumos și mai gustos choux pe care l-ai putea gusta vreodată. Are o formă minunată, este arătos de gustos și ochios! Eu îl alint choux creț.

Le-am încercat prima dată acum mulți ani, iar de atunci le fac mereu. De fiecare dată am ales varianta mai dificilă de realizare a unui desert. Față de un choux normal, la acest tip de choux vei munci mai mult, dar rezultatele vor fi minunate și mai apetisante!

Combinăția dintre patiserie și cofetărie are un rezultat sublim. Să combini acest choux cu o cremă de vanilie este ceva minunat!

Ingrediente aluat opărit

- Lapte 100 gr
- Apă 100 gr
- Unt 90 gr
- Ouă 4 bucați marimea M
- Faină 110 gr
- Un praf de sare
- Zahăr tos 10 gr

Ingrediente strat crocant

- Unt 40 gr
- Zahăr 50 tos gr
- Faină 50 gr

Mod de lucru

Strat corcant

- Toate ingredientele untul rece, făina și zahărul se omogenizează într-un copper. Compoziția rezultată se transferă pe blatul de lucru și se și se modelează sub formă de bulgăre. Bulgărele rezultat se va așeza între 2 coli de acetofan/hârtie de copt și se va întinde sub formă de “foaie de placinta” cu ajutorul unui sucitor-o grosime de 0.3-0.5 cm.
- Se decupează aluatul cu ajutorul unui decupator/dui. Puteți realiza cercuri cât diametrul choux-lui posat sau mai mari. Aceste cercuri decupate, exact nemișcate, vor merge la congelator/ladă frigorifică până la congelare totală. Ar fi de preferat să le realizați cu o zi înainte pentru a vă fi mai ușor.

- Mai puteți proceda și astfel: aluatul sub formă de bulgăre, întins între cele două folii, sub formă de “foaie de placinta”, poate fi congelat și decupat după aceea. Ambele variante au același rezultat!
- **Aceste cerculețe se păstrează în congelator până în momentul în care veți monta aluatul final. Nu se scot înainte!**

Realizare strat crocant si decupat după congelare!







Realizare strat crocant, decupat si apoi congelat!







Aluat opărit

- Se pun la fiert într-un recipient apa, laptele, untul, praful de sare și zahărul tos. Când amestecul ajunge la punctul de fierbere se toarnă, amestecând continuu cu o lingură de lemn/spatulă, întreaga cantitate de făină (cernută în prealabil). Se dă focul mic și se amestecă până în momentul în care întreaga compoziție rezultată va arăta ca un “bulgare”, se va dezlipi de pe pereții vasului și se va aduna către centrul recipientului.
- Compoziția de aluat opărit se va transfera în bolul mixerului, se montează paleta și se pornește mixerul la o viteză mică spre medie. În acest fel veți grăbi răcirea aluatului și scurtați timpul de așteptare. Câștigați timp în acest fel!
- Amestecați toate ouăle într-un recipient.
- Când aluatul opărit s-a mai răcit puțin, puteți turna ușor din amestecul de ouă astfel: mixerul trebuie să meargă în mod continuu și turnați puțin câte puțin din compoziția de ouă, așteptând să se incorporeze cantitatea turnată. După ce s-a omogenizat foarte bine, puteți turna iar din compoziția de ouă și tot așa până vă rezulta o compoziție frumoasă.

Realizare choux cu strat crocant

- Se posează aluatul opărit într-o tavă tapetată cu hârtie de copt sau silicon alimentar special.
- Se așează discurile congelate, din aluat crocant, deasupra aluatului posat, apăsând ușor cu degetul.
- Tava se introduce imediat în cuptorul încins la 190 grade Celsius . Timpul de coacere depinde în funcție de fiecare cuptor 35-40 minute.









Cum recunoaștem că sunt gata?

- Trebuie să fie crocante, tari, și ușor închise la culoare.
- Dacă le-ați scos din cuptor și după câteva minute observați că nu mai sunt tari le puteți introduce din nou la cuptor pentru câteva minute până când devin tari și corcane. Înseamnă că au fost coapte insuficient și astfel ați rezolvat problema!
- Dacă le-ați copt corect și peste 2 zile de exemplu, când doriți să le umpleți cu cremă, observați că s-au umezit puțin, asta pentru că nu le-ați depozitat corect, nu este nicio tragedie. Porniți cuptorul la 150-160 grade pe ventilație/fără ventilație și le introduceți pentru câteva minute. Se vor usca imediat!
- În ceea ce privește temperatura de coacere-ea poate fi și micșorată. Puteți coace și la 180 grade Celsius și să vă ghidați după aspect. Eu sunt de părere că trebuie să analizăm vizual și să-ți cunoști cuptorul este foarte important. Nu există un timp de coacere universal. Variaza cu câteva minute în funcție de cuptor!!!









Tipsuri

- Începeți cu realizarea stratului crocant.
- Puteți folosi și zahăr brun la realizarea stratului crocant.
- La realizarea stratului crocant puteți adăuga alune, nuci, arahide.
- Dacă doriți choux colorate puteți folosi un colorant alimentar.
- Cuptorul trebuie să fie foarte bine încălzit, când vă apucați de realizarea aluatului opărit puteți porni și cuptorul.
- Stratul crocant se poate realiza din timp, se congelează și poate fi utilizat la nevoie.
- Toate "gogosile" choux se păstrează într-o cutie/pungă închisă ermetic pentru a putea fi ferite de umezeală.
- Dacă au tras umezeală le puteți usca în cuptor la 150-160 grade Celsius
- La realizarea gogoșilor choux cu cacao se înlocuiește o parte de făină cu o parte de cacao.

Vă aștept cu impresii și experiențe dulci!