CHOUX – GULIČKA

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

...	na 20 CHOUX budeme potrebovať:
50 g	mlieka
50 g	vody
1 káv. l.	kryštálového cukru
štipka	soli
40 g	masla
60 g	hladkej múky
2 ks	vajíčok

...	na CRAQUELIN budeme potrebovať:
125 g	hladkej múky
100 g	masla
125 g	hnedého cukru

...	na PISTÁCIOVÝ KRÉM budeme potrebovať:
0,8 l	smotany na šľahanie
400 g	mascarpone
100 g	práškového cukru
150 g	pistáciovej pasty

...	na dokončenie:
x	maliny
x	pistáciová pasta

Čas prípravy

Náročnosť

Postup prípravy

POSTUP:
Choux:
Mlieko, vodu, cukor, soľ a maslo na miernom ohni zohrejeme do zovretia. Ihneď po zovretí mimo ohňa premiešame s preosiatou múkou. Na nižšom stupni sušíme cesto. Zmes dáme do nádoby a miešaním jemne vychladíme. Potom začneme postupne pridávať vajíčka. Miešame iba do požadovanej konzistencie. Striekame požadovaný tvar, najlepšie na dierkovanú silikónovú podložku.

TIP – Vajíčka sa lepšie vstrebú ak zmes nie je úplne vychladnutá! Vajíčok dajte iba toľko, aby cesto nebolo ani príliš tuhé ani príliš riedke.

Pečieme na 175°C s ventilátorom cca 30min.

Craquelin:
Všetky suroviny zmiešame. Vypracované cesto vyvaľkáme na 2mm medzi 2 papiere na pečenie. Dáme zachladiť. Vykrajujeme požadovaný tvar. Musí byť vždy väčší ako hmota ktorú ste nastriekali.

TIP – Nevaľkajte na viac ako na 2mm, pretože cesto bude mať problém rásť. Hrubá cukrová vrstva bude pre hmotu ťažká.

Pistáciový krém:
Všetky suroviny dajte do nádoby a premiešajte.

TIP – Pistáciová pasta sú vlastne opražené a rozmixované pistácie. Viete si to pripraviť aj doma napr. v mixéri na smoothie alebo kúpiť hotové.

Montáž:
Vychladené choux si prerežte – tak vyššie, aby Vám ostal len klobúčik a mali ste dostatok miesta na naplnenie. Na spodok dajte pistáciovú pastu a kľudne môžete aj malinu. Nastriekajte krém podľa vašej fantázie. Dookola na krém si naukladajte polovice malín. Na vrch už len vráťte klobúčik.

TIP – Ak chcete, aby vaše choux pôsobilo ako z profi cukrárne, tak všetky klobúčky napr. opačnou stranou špičky upravte na rovnakú veľkosť.

Bon appétit!