Профитроли с матчей и малиной

OsThemes · 14.02.2024



Время готовки

1 час и 30 минут

Сложность

Сложно

Серверовка

10

Описание

Профитроли появились еще в Средневековье, вот только тогда они имели очень мало общего с сегодняшним десертом. Это были хлебцы, запеченные в золе, с очень твердой корочкой, из которых вынимали мякиш и заполняли фаршем или сыром. В таком виде они просуществовали до 16 века, когда Попелини, шеф-повар при дворе Екатерины Медичи, заменил соленую начинку ягодным желе. Так профитроли стали десертом. А вот заварное тесто появилось только в 19 веке благодаря кондитеру Жану Авису. Классический рецепт французских профитролей с ванильным мороженым внутри и шоколадной глазурью сверху появился только в 1875 году.

Ингредиенты

— шоколад белый - 150 г
— сливки 33–35% - 295 г
— матча - 6 ч. л.
— сахар - 25 г
— ваниль в стручках - 1 стручок
— желатин - 2 г
— малина - 250 г
— пектин - 5 г
— сливочное масло - 40 г
— мука - 250 г
— молоко - 130 мл
— вода - 130 мл
— сливочное масло - 110 г
— яйца куриные - 4 шт.
— соль - 2 щепотки

Способ приготовления

1. ШАГ 1. Для ганаша отделите 110 г сливок. Из этого количества влейте немного к матче и начните взбивать чтобы разбить комочки. Постепенно добавляйте все 110 г и взбивайте до однородного состояния.
2. ШАГ 2. Замочите желатин в холодной воде.
3. ШАГ 3. Оставшиеся сливки хорошо прогрейте с ванилью. Когда сливки нагреются добавьте отжатый желатин и перемешайте. Оставшиеся сливки хорошо прогрейте с ванилью. Когда сливки нагреются добавьте отжатый желатин и перемешайте.
4. ШАГ 4. Растопите шоколад на водяной бане. Растопите шоколад на водяной бане.
5. ШАГ 5. Влейте горячие сливки к шоколаду по частям (обычно делят на три части) каждый раз перемешивая до однородности. Затем влейте холодные сливки с матчей и пробейте блендером. Оставьте в холодильнике на ночь. Влейте горячие сливки к шоколаду по частям (обычно делят на три части) каждый раз перемешивая до однородности. Затем влейте холодные сливки с матчей и пробейте блендером. Оставьте в холодильнике на ночь.
6. ШАГ 6. Для желе смешайте пектин с сахаром. Можно вместо пектина воспользоваться желатином (примерно 2 листа). Для желе смешайте пектин с сахаром. Можно вместо пектина воспользоваться желатином (примерно 2 листа).
7. ШАГ 7. Пюрируйте малину и доведите до кипения. Затем всыпьте сахар с пектином и проварите минуту. Оставьте застывать в холодильнике. Можно предварительно разлить в маленькие силиконовые формочки если у вас они есть. Пюрируйте малину и доведите до кипения. Затем всыпьте сахар с пектином и проварите минуту. Оставьте застывать в холодильнике. Можно предварительно разлить в маленькие силиконовые формочки если у вас они есть.
8. ШАГ 8. Смешайте все ингредиенты для краклена и замесите тесто. Смешайте все ингредиенты для краклена и замесите тесто.
9. ШАГ 9. Поместите тесто между двух листом пекарской бумаги и раскатайте примерно до 2 мм. Оставьте в морозилке пока будете готовить заварное тесто. На фото краклен посыпан сверху рублеными фисташками. Это по желанию. Поместите тесто между двух листом пекарской бумаги и раскатайте примерно до 2 мм. Оставьте в морозилке пока будете готовить заварное тесто. На фото краклен посыпан сверху рублеными фисташками. Это по желанию.
10. ШАГ 10. Для заварного теста смешайте муку с матчей. Постарайтесь разбить все комочки. Для заварного теста смешайте муку с матчей. Постарайтесь разбить все комочки.
11. ШАГ 11. Смешайте молоко воду масло соль и сахар и доведите до кипения. Смешайте молоко воду масло соль и сахар и доведите до кипения.
12. ШАГ 12. Снимите с огня всыпьте муку и взбейте. Дайте остыть 10 минут. Снимите с огня всыпьте муку и взбейте. Дайте остыть 10 минут.
13. ШАГ 13. Затем добавьте яйца по одному взбивая тесто каждый раз. Оно должно получиться гладким и блестящим. Затем добавьте яйца по одному взбивая тесто каждый раз. Оно должно получиться гладким и блестящим.
14. ШАГ 14. Сформируйте профитроли с помощью кондитерского мешка и положите кусочки краклена сверху. Выпекайте примерно 25 минут в разогретой до 180°C духовке. Дайте остыть не вынимая из духовки. Сформируйте профитроли с помощью кондитерского