21 Ιουνίου 2014

Προφιτερόλ σοκολάτας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συνταγή:
Δημήτρη Χρονόπουλου

Γνωστός για την ιδιαίτερη σχέση του με τη σοκολάτα.

- Μερίδες : 15
- Χρόνος προετοιμασίας : 30m
- Χρόνος ψησίματος : 15m
- Έτοιμο σε : 60m

Υλικά

- Για τα σου
- 225ml νερό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη
- 80γρ. βούτυρο
- 110γρ. αλεύρι (1 φλιτζάνι)
- 4 αβγά ελαφρώς χτυπημένα
- για τη σάλτσα
- 600γρ. κουβερτούρα
- 1½ κουτί γάλα εβαπορέ
- 110ml κρέμα γάλακτος 35%
- για την κρέμα βανίλια
- 100γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 κρόκους αβγών
- 500ml γάλα πλήρες
- 50γρ. κορν φλάουερ
- 1 λοβό βανίλιας
- 150ml. κρέμα γάλακτος 35%

Διαδικασία

Φτιάχνετε τα σου

Βήμα 1

Βάζετε το νερό με το αλάτι, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι πάνω σε μέτρια φωτιά να πάρει βράση και να λιώσει το βούτυρο. Ρίχνετε τότε όλο μαζί το αλεύρι και ανακατεύετε ζωηρά με σύρμα μέχρι η ομοιογενής κι ελαστική ζύμη

που θα δημιουργηθεί να ξεκολλήσει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας και να μαζευτεί γύρω από το σύρμα σας.

Βήμα 2

Εκτός φωτιάς αρχίζετε να προσθέτετε σταδιακά τα χτυπημένα αβγά. Θα ανακατεύετε με το σύρμα να ενσωματωθεί η πρώτη δόση πριν συνεχίζετε με την επόμενη μικρή δόση αβγού. Ίσως να μην χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε όλη αυτή την ποσότητα. Θα σταματήσετε όταν η ζύμη σας αποκτήσει μια τέτοια υφή που θα ξακολλάει εύκολα από το κουτάλι και θα πέφτει γλυκά, χωρίς να απλώνει όμως.

Βήμα 3

Μεταφέρετε τη ζύμη σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και την αφήνετε λίγο στο ψυγείο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180oC και στρώνετε με χαρτί ψησίματος 1 ρηχό ταψί. Κόβετε με το ψαλίδι την άκρη της σακούλας σε μήκος 1εκ. περίπου και σχηματίζετε με τη ζύμη μικρά μπαλάκια, το ένα δίπλα στο άλλο, αφήνοντας αρκετή απόσταση μεταξύ τους γιατί θα απλώσουν και θα φουσκώσουν στο ψήσιμο.

Βήμα 4

Τέλος ψήνετε τα σου στον προθερμασμένο φούρνο για ένα μισάωρο περίπου, μέχρι να φουσκώσουν και να ροδοκοκκινίσουν καλά. Τότε σβήνετε το φούρνο, ανοίγετε και στερεώνετε την πόρτα του με μια πετσέτα που θα την κρατάει μισάνοιχτη κι αφήνετε τα σου μέσα στο φούρνο για 15-20 λεπτά ακόμη. Αυτό θα τα βοηθήσει να κρατηθούν τραγανά.

Φτιάχνετε τη σάλτσα

Βήμα 1

Κόβετε σε κομματάκια την κουβερτούρα και τα βάζετε σε ένα μπολ.

Βήμα 2

Σε μια κατσαρόλα βράζετε το γάλα μαζί με την κρέμα γάλακτος.

Βήμα 3

Κατεβάζετε το μίγμα από τη φωτιά, το ρίχνετε στη κουβερτούρα και ανακατεύετε καλά με ένα σύρμα ώσπου η κουβερτούρα να λιώσει και η σάλτσα να γίνει

ομοιογενής.

Βήμα 4

Βάζετε τη σάλτσα στο ψυγείο για να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Φτιάχνετε την κρέμα

Βήμα 1

Κόβετε το λοβό κατά μήκος, τον ανοίγετε και “ξύνετε” τα σποράκια της βανίλιας σε ένα μπολ.

Βήμα 2

Βάζετε τη μισή ποσότητα ζάχαρης με το γάλα και τη βανίλια (λοβό και σποράκια) να ζεσταθούν σε μία κατσαρόλα.

Βήμα 3

Στο μεταξύ σε ένα μπολ ανακατεύετε καλά με σύρμα τους κρόκους, το κορν φλάουερ και την υπόλοιπη ζάχαρη.

Βήμα 4

Αφαιρείτε από το μίγμα με το γάλα το λοβό της βανίλιας, ρίχνετε ένα μέρος του στο μίγμα με το κορν φλάουερ για να το αραιώσετε και ανακατεύετε καλά.

Βήμα 5

Μετά ρίχνετε τα δύο μίγματα μαζί στην κατσαρόλα και ανακατεύετε καλά μέχρι να βράσει η κρέμα.

Βήμα 6

Αφού βράσει, την αδειάζετε σε ένα ταψί και τη σκεπάζετε αμέσως με μία μεμβράνη που θα εφάπτεται καλά στην επιφάνειά της και την αφήνετε να κρυώσει.

Βήμα 7

Στο μεταξύ χτυπάτε την κρέμα γάλακτος και φτιάχνετε μια αφράτη σαντιγί.

Βήμα 8

Μόλις η κρέμα κρυώσει καλά, τη βάζετε σε ένα μπολ, την ανακατεύετε με ένα σύρμα ξανά για να μαλακώσει και ανακατεύετε μέσα και την σαντιγί να αφρατέψει καλά.

Φτιάχνετε το προφιτερόλ

Βήμα 1

Βάζετε την κρέμα που φτιάξατε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με μικρό κορνέ και γεμίζετε τα σουδάκια αφού τα ανοίξετε λίγο με μαχαιράκι.

Βήμα 2

Σε μια πιατέλα στήνετε τα σουδάκια σε σχήμα πυραμίδας ή τα μοιράζετε σε μπολ και πιάτα. Θα μπορέσετε να τα στήσετε πιο εύκολα βάζοντας ανάμεσά τους με το κορνέ λίγη από την κρέμα που τα γεμίσατε.

Βήμα 3

Περιχύνετε με τη σάλτσα προφιτερόλ που έχετε στο ψυγείο και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr