

Brandteig - Pâte à choux - Beispiel Windbeutel

Verhältnis: Flüssigkeit / Mehl

je mehr Flüssigkeit, desto stärker verlaufen die Konturen

ca. 3,5/1

170 g Milch/Wasser
60 g Butter
Prise Salz
4 Eier (M)

ca. 3/1




165 g Milch/Wasser
60 g Butter
Prise Salz
3 Eier (M)

ca. 2,5/1

150 g Milch/Wasser
50 g Butter
Prise Salz
3 Eier (M)

125 g Weizenmehl Type 405

Zubereitung:

- Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Mehl sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben.
Mit einem Kochlöffel einrühren.
  Flott arbeiten - das Mehl soll die Flüssigkeit sofort binden.
- Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
  Die Stärke verkleistert, der Teig wird elastisch.
- Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.
Etwas auskühlen lassen (bis ca. 60 ° C).
- Die Eier nacheinander einzeln zugeben und in den Teig einarbeiten.
  Die Eier werden von der Stärke gebunden.
Der Teig soll glatt und glänzend sein und weich vom Kochlöffel fallen.

Fertigstellung:

- Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Teig in einen Spritzbeutel mit passender Tülle (Stern- oder Lochtülle) füllen.
Kugeln oder Rosetten (4-5 cm Ø) auf ein Backblech mit Backpapier dressieren.
- Im heißen Backofen, je nach Größe 25 bis 35 Minuten backen.
Etwa 15 bis 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.
Dann mit Hilfe eines Kochlöffels die Backofentür einen Spalt offen halten.
Windbeutel weitere 10 bis 15 Minuten bei 180 ° C (Heißluft) trocken und bräunen.
Gebäck vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen-Sahne-Creme

1. 150 g dunkle Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 550 g Sahne aufkochen und die Kuvertüre zugeben.
3. Kuvertüre unter ständigem Rühren in der heißen Sahne schmelzen.
4. Schokoladensahne mit dem Mixstab glattrühren/homogenisieren.
5. Zugedeckt über Nacht, wenn möglich 24 Stunden kalt stellen.
6. Kalte Schokoladensahne kurz vor Gebrauch steif schlagen.

Vanillecreme

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. 400 g Milch, 50 g Sahne und 100 g Zucker mit Vanilleschote und -mark aufkochen.
20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
3. 25 g Speisestärke, 15 g Mehl, 3 Eigelbe, 20 g Zucker und 50 g Milch zu einer glatten Masse verrühren.
Masse durch ein feines Sieb passieren.
4. Milch/Sahne nochmals erhitzen und Vanilleschote entfernen.
Stärke-Eigelbmasse einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
Bei milder Hitze köcheln lassen, dabeiiterrühren, bis die Masse eindickt.
5. Von der Hitze nehmen und mit dem Stabmixer kurz durchmischen.
6. In eine Schüssel umfüllen und dicht abgedeckt (Klarsichtfolie) abkühlen lassen.

Schokoladencreme

1. 150 g dunkle Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 300 g Milch, 50 g Sahne und 30 g Zucker aufkochen.
3. 20 g Speisestärke, 3 Eigelbe, 20 g Zucker und 50 g Milch zu einer glatten Masse verrühren.
Masse durch ein feines Sieb passieren.
4. Milch/Sahne nochmals erhitzen.
Stärke-Eigelbmasse einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
Bei milder Hitze köcheln lassen, dabeiiterrühren, bis die Masse eindickt.
5. Von der Hitze nehmen und die fein zerkleinerte Kuvertüre einrühren.
Verrühren bis die Masse glatt ist und glänzt.
6. Mit dem Stabmixer kurz durchmischen.
7. In eine Schüssel umfüllen und dicht abgedeckt (Klarsichtfolie) abkühlen lassen.