

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 oder Wasser oder Milch und Wasser gemischt, 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. 110 g dunkle Kuvertüre
oder 80 g dunkle und 50 Vollmilch-Kuvertüre
fein zerkleinern.
2. 400 g Sahne aufkochen,, vom Herd nehmen 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 dem Gebrauch steif schlagen.

Vanillecreme

1. ½ Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. 300 g Milch, 60 g Zucker und eine Prise Salz mit Vanilleschote und –mark aufkochen.
Möglichst 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
3. 35 g Speisestärke, 3 Eigelbe, 30 g Zucker und 50 g Milch zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die Milch nochmals erhitzen, die Vanilleschote entfernen.
Die heiße Vanillemilch in einem dünnen Strahl in die Stärke-Eigelbmasse einrühren.
Die Mischung wieder in Topf füllen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
Bei milder Hitze kurz köcheln lassen, dabeiiterrühren, bis die Masse eindickt.
5. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen.
Mit einem Schneebesen nochmals kurz verrühren.
6. In eine Schüssel umfüllen und dicht abgedeckt (Klarsichtfolie) abkühlen lassen.

Schokoladencreme (Vanillecreme mit Schokolade)

1. 125 g dunkle Kuvertüre fein zerkleinern.
2. In die **heiße** Vanillecreme geben.
3. Kurz ruhen lassen.
4. Rühren bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
5. In eine Schüssel umfüllen und dicht abgedeckt (Klarsichtfolie) abkühlen lassen.