



Choux à la crème cu ciocolată

Steps: 14

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru aluat choux:	50 ml	lapte
70 ml	apă	2 g	sare
5 g	zahăr	2	ouă
75 g	făină	45 g	unt
	Ganache de ciocolată	150 g	ciocolată neagră
200 ml	smântână lichidă	10 g	unt
	Pentru sosul de ciocolată:	150 g	ciocolată neagră
150 g	smântână lichidă		

Instructions

O rețetă de choux à la crème foarte ușor de făcut acasă. Choux-uri crocante, umplute cu ganache fin de ciocolată, un adevărat deliciu!

[Vino la Selgros](#) pentru toate ingredientele necesare și transformă un desert drag ție în pretextul ideal pentru o mică pauză în care să te bucuri de arome și amintiri.

Pasul 1. Cu 3 ore înainte (sau cu o zi înainte), se pregătește ganache-ul de ciocolată.

Pasul 2. Se toacă ciocolata și se pune într-un bol.

Pasul 3. Se toarnă smântâna într-o cratiță și se încălzește. Când fierbe, se toarnă peste ciocolată și se amestecă bine.

Pasul 4. Se adaugă untul tăiat bucățele și se amestecă bine până la omogenizare.

Pasul 5. Se lasă să se răcească, apoi se dă la frigider.

Pasul 6. Se preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 7. Într-o cratiță se pun untul, apa, laptele, sarea și zahărul și se lasă până când untul e topit, iar amestecul începe să fiarbă.

Pasul 8. Se adaugă făina toată odată și se amestecă vârtos pentru a obține o pastă omogenă. Se dă din nou pe foc pentru 2 minute.

Pasul 9. Se ia de pe foc, se adaugă ouăle unul câte unul, amestecând bine. Se va obține o pastă fină și omogenă.

Pasul 10. Se umple o pungă de patiserie cu acest aluat, iar pe o tavă de copt tapetată cu hârtie pergament se formează choux-uri de 2 sau 3 cm în diametru.

Pasul 11. Se coc 30 de minute fără a se deschide ușa cuptorului în timpul gătirii.

Pasul 12. Pentru a face sosul de ciocolată, se fierbe smântâna într-o crăticioară, apoi se adaugă peste ciocolata neagră tocată.

Pasul 13. Se scoate ganache-ul de ciocolată, se bate ușor cu un mixer, apoi se umple fiecare choux cu cremă de ciocolată, folosind un poș.

Pasul 14. Se decorează cu sosul de ciocolată.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Choux à la crème cu ciocolată

Stand 31.08.2023