Τρία, δύο, ένα, έτοιμο!
Κέϊκ, γλυκά, γλάσα, κρέμες, αλμυρά, παγωτά, ποτά και άλλα είναι παιγνίδι στο Thermomix. Γι'αυτό επιλέξαμε να δείξουμε κάτι που θα απαιτούσε περισσότερο χρόνο με παραδοσιακή μέθοδο. Ζύμη, σος σοκολάτας και κρέμα πατισερί σε χρόνο μηδέν! Αν λάβουμε υπόψη το χρόνο προετοιμασίας και τα εργαλεία που θα χρειάζονταν για να γίνουν αυτά, με μίξερ, μπεν μαρί και κατσαρόλες, πολύ σπάνια θα σκεφτόμασταν να το επιχειρήσουμε. Με το Thermomix όμως, όλα γίνονται εύκολα και γρήγορα, και εμείς πιο δημιουργικοί!

Eminentia Trading Ltd
22-667242
www.eminentia.com.cy

Σου προφιτερόλ

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για ζύμη:
•150 γρ νερό •80 γρ μαλακό βούτυρο •Λίγο αλάτι •10 γρ ζάχαρη •120 γρ αλεύρι •3 αβγά

Υλικά για σος σοκολάτας:
•250 γρ μαύρη σοκολάτα (70% κακάο) •40 γρ μαλακό βούτυρο •200 γρ γάλα

Υλικά για κρέμα πατισερί:
•500 γρ γάλα •100 γρ ζάχαρη •40 γρ κορν φλάουερ •2 αβγά •2 κρόκους •1 κουταλάκι βανίλα

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Βάζετε το νερό, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη στον κάδο και ρυθμίζετε 5 λεπτά στους 100 βαθμούς, ταχύτητα 1.

2. Προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύετε για 20 δευτερόλεπτα, στην ταχύτητα 4. Αφήνετε το μίγμα στην άκρη να κρυώσει για 10 λεπτά.

3. Βάζετε τον κάδο στη θέση του, γυρίζετε στην ταχύτητα 5 και προσθέτετε ένα-ένα τα αβγά από το άνοιγμα της μεζούρας ενώ τα μαχαίρια δουλεύουν. Ανακατεύετε για ακόμα 30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 5.

4. Βάζετε τη ζύμη σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και τη σπρώχνετε πιέζοντας ώστε να σχηματιστούν μπάλες σε μέγεθος καρυδιού κατευθείαν μέσα σε ταψί καλυμμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας 6 εκ. απόσταση μεταξύ τους.
Ψήνετε σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 20 – 25 λεπτά. Σβήνετε το φούρνο και αφήνετε την πόρτα μισάνοιχτη ώστε να φύγει η υγρασία, για 10 λεπτά. Βγάζετε το ταψί από το φούρνο και αφήνετε να κρυώσουν εντελώς.
Τα γεμίζετε με παγωτό βανίλια ή κρέμα πατισερί.

5. Κόβετε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τα ρίχνετε στον κάδο. Αλέθετε για 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 9.

6. Προσθέτετε το βούτυρο και το γάλα και ζεσταίνετε για 4 λεπτά στους 100 βαθμούς σε ταχύτητα 2. Αδειάζετε σε ένα μπωλ.

7. Βάζετε όλα τα υλικά για την κρέμα στον κάδο και ψήνετε για 7 λεπτά στους 90 βαθμούς σε ταχύτητα 4. Αφήνετε να κρυώσει πριν γεμίσετε τα προφιτερόλ.