



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GATEAU ST. HONORE

<https://acunn.com>

Taban:

125 gram çok amaçlı un

1 yumurta sarısı

50 gram yumuşatılmış tereyağı

15 gram toz şeker

30 gr su

Bir tutam tuz

Choux:

250 ml su

50 gram tereyağı

15 gram pudra şekeri

125 gram sade un

4 yumurta

Karamel Sos:

250 gram toz şeker

100 ml su

Chiboust Krema:

15 gram jelatin

5 yemek kaşığı soğuk su

1 litre süt

1 vanilya çubuğu

6 yumurta sarısı

200 gram pudra şekeri

75 gram mısır nişastası

4 yumurta akı

Pudra şekeri

1 yumurta, çırpılmış, kaplama için

Önce tüm malzemeleri birleştirerek pürüzsüz bir hamur haline getirip kekin tabanını hazırlayarak başlayın.

Hamuru buzdolabında saklayın ve choux hamurunun yapımına devam edin.

Bir tavada su, tereyağı, pudra şekeri ve bir tutam tuzu kaynatın, bu noktada unu hemen ekleyin, karıştırın ve ocaktan alın.

Hamur bir top haline getirildiğinde, soğumaya bırakın ve bir çırpıcı ile teker teker dört çırpılmış yumurta ekleyin.

Tereyağlı bir fırın tepsisine, taban için açılmış hamuru 20 cm çapında ve 3 mm kalınlığında bir daire şeklinde yerleştirin. Hamur tabanını bir çatalla delin ve çırpılmış yumurta ile kenarını fırçalayın.

Choux hamurunun üçte birini bir parmak genişliğinde pürüzsüz bir ucu olan krema poşetine aktarın, ardından tabanın kenarından 3 mm'lik bir kenarlık çekin. Sınırı çırpılmış bir yumurta ile fırçalayın.

Kalan choux macunu bir krema poşeti kullanarak ceviz büyüklüğünde 20 top yapın. Tabanı ve choux toplarını 200 °C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Tamamlandığında tamamen soğumaya bırakın.

Karamel sos için şeker ve suyu 145 °C'ye gelene kadar pişirin. Hala sıcakken, choux toplarını karamel içine daldırın, birbirine değdiğinden emin olarak karamel tarafını kenarın üzerine yapıştırın.

Sonuncusu Chiboust krema dolgusudur. Ayrı bir kaptan jelatini 5 yemek kaşığı soğuk suda yumuşatın.

Yumurta sarılarını pudra şekeri ile beyaz ve koyulaşana kadar çırpın ve mısır nişastasını ekleyin.

Bir vanilya çubuğu ile birlikte sütü kaynatın ve sütü yumurta sarısı karışımının üzerine dökün. Her şeyi bir tencereye geri koyun, her zaman çırparken kaynatın.

Yumuşatılmış jelatini tamamen eriyene kadar ekleyin. Kremayı bir kez daha kaynatın ve daha önce çırpıtığınız yumurta beyazlarının üzerine dökün. Beyazları ve kremayı metal bir kaşıkla karıştırın ve priz noktasına gelene kadar soğumaya bırakın.

Pastanın ortasını krema ile doldurun, üzerine pudra şekeri serpin ve altın rengi olana kadar kısa süre pişirin.

Servise hazır olana kadar serin bir yerde saklayın.



© lezzetler.com tarif no:155355 • adi:Gâteau St. Honore • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:10.05.2025 - 21:06