



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PROFİTEROL HAKKINDA

Yüzyıllardır Fransız ve İtalyan mutfakları arasında paylaşılabilen bir reçetedir Pate a Choux. Butik pastacılığın mihenk taşlarındandır. Yıllar içerisinde birçok forma dönüşmüş, farklı hamurlar ile birleştirilerek özel pastalar elde edilmiştir.

16.yy'da Fransa kralı olan II. Henry ile evlendirilen ünlü bir İtalyan ailenin üyesi Catherine de Medici, Floransa'dan Fransa'ya gelirken yanında pasta şefi Panterelli'yi de getiriyor. Şef Panterelli, Fransız sarayına 7 yıl boyunca hizmet verdikten sonra ayrılıyor. Bu dönemde o zamana kadar görülmemiş, günümüzde önemli bir teknik olan 'sıcak hamur tekniğini' geliştiriyor. Adı Pate Panterelli olarak anılıyor.

O zamana kadar hamurun iki kez pişirilebileceği hiç düşünülmemiş. Hamur sıvı ve katı malzemeler karıştırılarak elde edilirken, Panterelli su ve tereyağı kaynatıp, un ile pişirmeye devam edip yumurtaları sonradan eklemiş ve kek kıvamında Pate Panterelli'yi elde etmiş.

Sıcak hamurun keşfedilmesinin üzerinden 200 yıl kadar geçtikten sonra, 18.yy'da hamur, Parisli pasta şefi Jean Avice tarafından geliştirilip Pate a Choux formunu alıyor fakat hala içi krema dolulu değil. Kat kat kaba bir hamur olduğu için Fransızca lahana anlamına gelen choux adı veriliyor.

18.yy'ın sonlarında Fransa'nın ilk ünlü pasta şefi olan Marie-Antoine Careme bu küçük lahanelerin içlerini krema ile doldurarak günümüze kadar gelecek şahane lezzeti elde ediyor. Daha sonra hamur, birçok forma dönüşüyor; dondurma ile dolduruluyor, ekler formunu alıyor, milföy hamuru ile birleştirilerek kralların pastası olarak bilinen Saint Honore yaratılıyor, evlilik seremonilerinde ikram edilen, Fransızca 'ağızda çıtırdayan' anlamına gelen kule şeklinde Croquembouche tasarlanıyor. Tren istasyonlarında yolculara ikram edilen Paris-Brest ve birçok türevi üretiliyor zaman içerisinde.

Profiterol tariflerinde yumurta gramajı yaklaşık olarak verilir çünkü hamurun pişirme aşamasında ne kadar yumurtanın gerektiği ne kadar su kaybettiğine bağlıdır. Hamur kıvamını yumurtadan, inceliğini de kıvamından alır. Birkaç gram fazla yumurta eklemeniz hamuru fazla sıvı hale getirdiği için kabardığında tutunamaz. Fırından çıkarırken her şey yolunda sanarken bir bakmışsınız minik lahanelerin yerlerde.

