



BRANDTEIGKRAPFERL (THERMOMIX)_GALETTES DE PÂTE À CHOUX (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Gelingsicher
 - Sans gel
- Bindet Flüssigkeit, Brandteigkrapferl bleiben länger trocken und frisch
 - Liège les liquides, les crêpes en pâte à choux restent plus longtemps sèches et fraîches



INGRÉDIENTS POUR 12

FÜR DIE BRANDTEIGKRAPFERL_POUR LES BEIGNETS DE PÂTE À CHOUX

150 g	Eau
80 g	Beurre
1 pincée	Sel
10 g	Sucre
120 g	Farine
3	Œuf(s)

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA FARCE

125	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
3 cs	Sucre
300 g	Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
 - Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante).
2. Für die Brandteigkrapferl: Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixtopf geben. 5 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen.
 - Pour les craquelins en pâte à choux : mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol du mixeur. Chauffer pendant 5 min/100°C/niveau 1.
3. Mehl dazugeben, 25 Sek./Stufe 4 vermischen.
 - Ajouter la farine, mélanger 25 sec/vitesse 4.
4. Ca. 10 Min. abkühlen lassen.
 - Laisser refroidir environ 10 minutes.
5. 1:40 Min./Stufe 5 einstellen und während des Rührens nach und nach die Eier über die Deckelöffnung dazugeben.

– Régler 1:40 min/vitesse 5 et, tout en mélangeant, ajouter progressivement les œufs par l'ouverture du couvercle.

6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.

– Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 20-25 minutes.

7. Auskühlen lassen.

– Laisser refroidir.

8. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille hineingeben und 8 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker und Schlagobers dazugeben und bei Stufe 3,5 unter Beobachtung aufschlagen.

– Pour la garniture : placer l'embout mélangeur dans le bol du mixeur. Verser le QimiQ Classic Vanille non refroidi et mélanger pendant 8 secondes à la vitesse 4. Ajouter le sucre et la crème fouettée et fouetter à la vitesse 3,5 en surveillant.

9. In einen Spritzsack geben und die Brandteigkrapferl damit füllen.

– Mettre dans une poche à douille et remplir les craquelins de pâte à choux avec cette préparation.