



GALETTES DE PÂTE À CHOUX (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Une préparation simple et rapide
- Sans gel
- Liège les liquides, les crêpes en pâte à choux restent plus longtemps sèches et fraîches



INGRÉDIENTS POUR 12

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)

POUR LA FARCE

125 QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

3 cs Sucre

300 g Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante).
2. 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. Ajouter la farine, mélanger 25 sec/vitesse 4.
4. Laisser refroidir environ 10 minutes.
5. Régler 1:40 min/vitesse 5 et, tout en mélangeant, ajouter progressivement les œufs par l'ouverture du couvercle.
6. Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 20-25 minutes.
7. Laisser refroidir.
8. 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. Mettre dans une poche à douille et remplir les craquelins de pâte à choux avec cette préparation.