



# PASTA CHOUX (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Preparazione facile e veloce
- A prova di gelatina
- Legano i liquidi, la pasta choux rimane asciutta e fresca più a lungo



## INGREDIENTI PER 12

### PER LA PASTA CHOUX

<b>150 g</b>	Aqua
<b>80 g</b>	Burro
<b>1</b>	Sale
<b>10 g</b>	Zucchero
<b>120 g</b>	Farina
<b>3</b>	Uovo (Uova)

### PER IL RIPIENO

<b>125</b>	QimiQ Classic Vaniglia,
<b>3</b>	Zucchero
<b>300 g</b>	

## PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 200 °C (forno ventilato).
2. Per la pasta choux: mettere l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero nella ciotola di miscelazione. Riscaldare per 5 minuti a 100°C, velocità 1.
3. Aggiungere la farina, mescolare per 25 sec./velocità 4.
4. Lasciare raffreddare per circa 10 min.
5. Impostare su 1:40 min./livello 5 e mentre si mescola, aggiungere gradualmente le uova attraverso l'apertura del coperchio.
6. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 20-25 minuti.
7. Lascia raffreddare.
8. Per il ripieno: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Versare il QimiQ Classic Vanilla non raffreddato e sbattere a velocità 4 per 8 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lo zucchero e la panna montata e montare a velocità 3,5 mentre si osserva.
9. Mettere in una sacca da pasticciere e riempire i biscotti di pasta choux con esso.