

Ανάποδο προφιτερόλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τα σου

- 125 γρ. νερό
- 125 γρ. γάλα
- 4 γρ. αλάτι
- 125 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. αλεύρι
- 4 - 5 αυγά
- 50 γρ. αμύγδαλο φιλέ
- 1 αυγό για άλειμμα

Για την κρέμα πατισερί

- 1 λίτρο γάλα
- 200 γρ. ζάχαρη
- 100 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. κορν φλαουρ
- 100 γρ. βούτυρο
- 3 βανίλιες
- 250 γρ. κουβερτούρα

Για τη σαντιγί

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- Clock

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Βάζουμε το νερό, το γάλα, το βούτυρο και το αλάτι σε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και τα αφήνουμε μέχρι να λιώσει το βούτυρο ακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.
- Όταν λιώσει το βούτυρο και το μείγμα με το νερό και το γάλα ξεκινήσει να βράζει αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και με μιας ρίχνουμε μέσα το αλεύρι. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά με τη ξύλινη κουτάλα.
- Βάζουμε ξανά πάνω στη φωτιά, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο χαμηλό και ανακατεύουμε δυνατά για 2 – 3 λεπτά ξύνοντας με τη σπάτουλα τη βάση της κατσαρόλας και αφαιρώντας κομματάκια ζύμης που τυχόν έχουν κολλήσει στον πάτο.Θέλουμε να βγάλουμε όλη την υγρασία από τη ζύμη μας.
- Αφαιρούμε από την κατσαρόλα και βάζουμε τη ζύμη στον καδο του μίξερ.
- Έχουμε σπάσει τα αυγά σε ένα μπολ και τα κρατάμε στην άκρη.
- Δουλεύουμε για λίγο τη ζύμη μόνη της, στο μίξερ με το σύρμα, για να κρυσώσει (3-4 λεπτά είναι αρκετά) και στη συνέχεια αρχίζουμε να προσθέτουμε ένα – ένα τα αυγά περιμένοντας να ενσωματωθεί το πρώτο

πριν βάλουμε το επόμενο. Τα 4 αυγά θα τα πάρει σίγουρα, το πέμπτο το σπάμε με ένα πιρούνι, ανακατεύουμε καλά και το ρίχνουμε σιγά – σιγά. Ο στόχος μας είναι να πάρουμε μια ζύμη ελαστική και μαλακή που να τραβιέται σαν τσίχλα και να μην σπάει.

- Βάζουμε τη ζύμη σε ένα κορνέ.
- Σε ένα μεγάλο ταψί ,που έχουμε στρώσει λαδόκολλα φτιάχνουμε ένα μεγάλο κύκλο με τη βοήθεια ενός πιάτου με διάμετρο 20 εκ. Σε ένα ακόμα μεγάλο ταψί κάνουμε ακριβώς την ίδια διαδικασία.
- Με το κορνέ σχηματίζουμε ένα δαχτυλίδι στο εσωτερικό του κύκλου, ένα δεύτερο στο εσωτερικό του και ένα τρίτο από πάνω από τα δύο.
- Στο δεύτερο ταψί σχηματίζουμε με το κορνέ ένα δαχτυλίδι στο εσωτερικό του κύκλου. Ό,τι ζύμη μένει τη μοιράζουμε στα δύο ταψιά.
- Αλείφουμε με τα δάχτυλα με λίγο νερό το κάθε σου έτσι ώστε να ενωθούν τα δαχτυλίδια της ζύμης. Και αλείφουμε το κάθε σου με ένα πινέλο με λίγο αβγό και πασπαλίζουμε με λίγο φιλέ αμυγδάλου.
- Ψήνουμε στο φούρνο για 15 λεπτά μετά κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 180 βαθμούς και συνεχίζουμε, χωρίς να ανοίξουμε το φούρνο , το ψήσιμο για 35-40 λεπτά. Μόλις τελειώσει το ψήσιμο στερεώνουμε την πόρτα μισάνοιχτη με τη βοήθεια μιας τυλιγμένης χαρτοπετσέτας και αφήνουμε τα σου μέσα στο φούρνο να κρυώσουν.

Για την κρέμα πατισερί

- Βάζουμε σε μια κατσαρόλα 700 γρ. από το γάλα και προσθέτουμε όλη τη ζάχαρη αλλά δεν ανακατεύουμε. Ανάβουμε το μάτι και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά το μείγμα μέχρι να βράσει.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι με το κορν φλαουρ. Προσθέτουμε και τα υπόλοιπα 300 γρ. από το γάλα, κρύο, και με ένα σύρμα χειρός ανακατεύουμε καλά για να μην κάνει γρομπαλάκια.
- Όταν βράσει το γάλα προσθέτουμε το μείγμα από το μπολ ανακατεύοντας και αφαιρώντας από τη φωτιά. Με ένα σύρμα ανακατεύουμε πολύ καλά.
- Επιστρέφουμε στη φωτιά. Γενικά ανακατεύουμε καλά και στη συνέχεια μέχρι να πήξει. Προσπαθούμε να “ψήσουμε” την κρέμα μιας και το αλεύρι πρέπει να ψηθεί για να “εξαφανιστεί” η γεύση του. Αυτό μπορεί να πάρει και 10 λεπτά. Μετά προσθέτουμε και το βούτυρο εκτος φωτιας.
- Σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων λιώνουμε την κουβερτούρα και μετά την προσθέτουμε στο μείγμα της πατισερί μαζί με τις βανίλιες.
- Τέλος ρίχνουμε τη κρέμα σε ταψάκι, βάζουμε μεμβράνη από πάνω να

ακουμπάει πάνω στην κρέμα για να μην κάνει κρούστα και τη βάζουμε να σταθεί στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα.

- Όταν είναι έτοιμη την αφαιρούμε από το ψυγείο. Χτυπάμε τα 500 γρ. κρέμα γάλακτος και φτιάχνουμε σαντιγί. Αδειάζουμε τη σαντιγί σ'ένα μπολ. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε την πατισερί και προσθέτουμε μια μεγάλη κουταλιά από τη σαντιγί και τα χτυπάμε μαζί με το σίρμα. Προσθέτουμε και την υπόλοιπη από τη μισή σαντιγί και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα ελαφρά μέχρι να αφτατέψει αρκετά. Την υπόλοιπη σαντιγί την κρατάμε για να διακοσμήσουμε το γλυκό μας.

Συναρμολόγηση

- Κόβουμε το μεγάλο δαχτυλίδι στη μέση. Βάζουμε στη βάση με το κορνέ λίγο κρέμα. Τοποθετούμε από πάνω το μικρό δαχτυλίδι που το έχουμε γεμίσει με κρέμα και πάνω από αυτό βάζουμε και άλλη κρέμα πατισερί. Από πάνω βάζουμε το πάνω μέρος του δαχτυλιδιού που κόψαμε. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγη άχνη ζάχαρη και διακοσμούμε με την υπόλοιπη σαντιγί.

Πηγή: akispetretzikis.com