



Paris-brest choux med smörnougat

Klassiskt franskt, Bakad chouxdeg med en krispig yta av mördeg. Fylld med en smörnougatkräm.

Antal enheter	3 st
Enhetsvikt i gram	785 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min

Ingredienser

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
Chouxdeg:			
99999		VATTEN	125 g
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT 6*1 l	125 g
26120	HANSON	BAGERISALT 25 kg	5 g
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 25 kg	5 g
54100	ARLA	SMÖR OS 1 kg	125 g
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA 30 kg	150 g
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS 8 flak 20 st,160st,10,64 kg	250 g
Mördeg:			
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS 25 kg	85 g
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 25 kg	85 g
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA 30 kg	510 g
51500	ARLA	SMÖR NS 1 kg	340 g
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS 8 flak 20 st,160st,10,64 kg	60 g
Kräm på smörnougat:			
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT 6 kg	300 g
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP 10KG	300 g
Total vikt			2465 g

Arbetsbeskrivning

Mördeg:
Blanda florsocker och vetemjöl. Tärna ner smöret och blanda allt med vinge. Tillsätt sist ägg. Blanda hastigt ihop tills det blivit en deg. Plasta in och låt vila i kyl.

Pte choux:
Koka upp alla ingredienser utom mjöl och ägg. Rör i mjölet och rör tills degen släpper från kanterna på grytan. Blanda i äggen.

Spritas upp och placera en utstansad mördeg på toppen och frys in.
Baka av på 200°C.

Kräm på smörnougat:
Blanda vaniljkräm och smörkräm. Sritsa sedan krämen i Pte choux bollarna. Pudra med florsocker



Paris-brest choux med smörnougat

Klassiskt franskt, Bakad chouxdeg med en krispig yta av mördeg. Fylld med en smörnougatkräm.

Antal enheter	3 st
Enhetsvikt i gram	785 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min