



Churros

Churros

Recept - stap voor stap

Componenten

PROCES

Recept voor ongeveer 80 stuks

- Soezendeeg
- Gekaramelliseerde melk
- Dulce-crème
- Salvador-kokosganache
- Chocoladecoating

Soezendeeg

INGREDIENTS

Volle melk 250 g

Water 250 g

Boter 200 g

Zout 5 g

Bloem 300 g

Eieren 250 g

PROCES

Doe de melk, het water, de boter en het zout in een pan.

Voeg de bloem toe en roer constant met een spatel tot het mengsel 60 °C bereikt (140 °F). Voeg beetje bij beetje de eieren toe tot er een glad en homogeen deeg ontstaat.

Doe het deeg in een spuitzak met een gekartelde spuitmond van 9 mm. Spuit op een met bakpapier beklede plaat lijnen van 15 cm lang (soort éclair, circa 13 g per stuk). Bak in een heteluchtoven op 160 °C (320 °F) gedurende 30 minuten.

Gecarameliseerde melk

INGREDIENTS

Gezoete gecondenseerde melk 1 blik

PROCES

Plaats het ongeopende blik in een pan met heet water. Dek af en laat 2 uur zachtjes sudderen in kokend water. Haal het blik uit het water en laat afkoelen tot gebruik.

Dulce-crème

INGREDIENTS

Volle melk 250 g

UHT-room 35% 250 g

Vanillestokje 2 g

Eidooiers 100 g

Gelatinemassa (180 bloom, 1:5 verhouding) 30 g

Zout 2 g

Caramelchocolade Veliche Euphoria 250 g

Gekaramelliseerde melk 120 g

PROCES

Doe de melk, room, vanille en eidooiers in een pan. Verwarm al roerend tot 85 °C (185 °F). Haal van het vuur en voeg de gelatinemassa toe. Giet het hete mengsel over de chocolade, het zout en de gekaramelliseerde melk. Mix tot een gladde, egale massa. Dek af en zet in de koelkast tot het stevig is.

Salvador-kokosganache

INGREDIENTS

UHT-room 35% 200 g
Kokosmelk 18-20% vet 250 g
Honing 50 g
Pure chocolade Veliche Usulután 65 250 g
UHT-room 35% 200 g

PROCES

Verwarm de room en de kokosmelk tot ongeveer 80 °C (176 °F). Giet dit over de chocolade en honing, en meng tot het een glad beslag is. Voeg de resterende 200 g room toe en mix tot een zijdezachte emulsie ontstaat. Dek af en laat een nacht opstijven in de koelkast. Klop luchtig voor gebruik.

Chocoladecoating

INGREDIENTS

Pure chocolade Veliche Usulután 65 15 g

5

Caramelchocolade Veliche Euphoria 375 g

Cacaoboter Veliche 150 g

PROCES

Smelt de cacaoboter tot circa 60 °C (140 °F). Giet dit over de chocolade en meng tot een glad geheel. Gebruik de coating op 33-35 °C (91-95 °F).

6

Afwerking

PROCES

Vul de afgebakken soezendeeg (churros) met de dulce-crème en vries in. Wanneer ze bevroren zijn, steek dan een houten stokje in de lengte door elke churro. Smit met een ronde spuitmond van 4 mm lichtjes gespreide lijnen opgeklopte Salvador-kokosganache over elke churro. Zet opnieuw in de vriezer om de ganache te laten opstijven. Dompel de gekoelde churros in de chocoladecoating en bestrooi direct met gezeefde geraspte witte kokos.