



Petit Choux

Ingredienser för 1 liter:

VATTEN	200 ML	MJÖL	160 GR
SALT	1 NYPA	ÄGG	100 GR
SMÖR	70 GR	ÄGGULOR	20 GR
SOCKER	20 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Vatten Smör Salt Socker	200 ml 70 ml 1 nypa 20 gr	Tillsätt	 105°C	100	2 min	Öppet	
2	Mjöl	160 gr	Tillsätt	 120°C	200	30 sek	Öppet	⚠ Stäng av värmen efter denna etapp.
3	Ägg Äggulor	100 gr 20 gr	Tillsätt gradvis	–	600	45 sek	Öppet	Häll snabbt upp beredningen i ett kärl.



DESSERTKOCKENS TIPS

Garnera gärna dina petits-choux med lite pärlsocker eller chokladströssel.