



Pataşu (Choux Pasta)

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

SU	200 ML	UN	160 GR
TUZ	BİR TUTAÇ	YUMURTA	100 GR
TEREYAĞI	70 GR	YUMURTA SARISI	20 GR
ŞEKER	20 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Su Tereyağı Tuz Şeker	200 ml 70 gr Bir tutaç 20 gr	Hazneye yerleştirin	 90°C	200 devir/dk.	2 dk	Açık	
2	Un	160 gr	Ekleyin	 100°C	500 devir/dk.	30 sn	Açık	⚠ Bu aşamadan sonra dereceyi durdurunuz.
3	Yumurta Yumurta sarısı	100 gr 20 gr	Yavaş yavaş ekleyin	–	500 devir/dk.	45 sn	Açık	Hazırladığınız karışımı hızlı bir şekilde bir kaba boşaltınız.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Profiterol hamurlarının üzerine şeker taneleri veya çikolata parçaları ekleyebilirsiniz.