

Profiterol



Malzemeler: (8 porsiyon)

A. Hamuru İçin Malzemeler:

1. Buğday unu (1 su bardağı)
2. Margarin (100gr/yarım paket)
3. Yumurta (5 adet/oda sıcaklığında olmalı)
4. Su (1,5 su bardağı)
5. Şeker (yarım çay kaşığı)
6. Tuz (yarım çay kaşığı)

İşlem Basamakları:

1. Suyun tamamı bir tencerede kaynatılır.
2. Su kaynayınca margarinini ilave edip erimesini bekleyiniz.
3. Margarin eridikten sonra un, tuz ve şekeri de ilave ediniz ve çırpma teliyle hızlıca karıştırınız.
4. Sulu bir hamur kıvamında olan karışım kaynayınca (göz göz olunca) altını kapatınız. NOT: Eğer hamur çok aşırı cıvık olursa biraz un ilave ederek bu durum düzeltilebilir.
5. Hamur ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
6. Hamur ılıyınca 5 adet yumurta teker teker kırılıp, (her biri 3-4 dakika ezilerek) hamura yedirilir. (eldiven takıp parmaklarınızla da yedirebilirsiniz)
7. Yumurtaları iyice yedirdikten sonra yoğun ve **yapışan bir hamur** elde edeceksiniz.
8. Yumurtaları yedirme işlemini mikserin spiral şeklindeki yoğurma uçlarıyla yapabilirsiniz, tahta kaşıkla da yapabilirsiniz ama biraz yorucu oluyor.
9. Karışımı buzdolabına kaldırarak yaklaşık 1 saat iyice soğutun.
10. Fırının sıcaklığı 200 °C olmalı. (Profiterollerin iyi kabarması için fırın önceden ısıtılmalıdır.)
11. Fırın tepsisi çok az sıvı yağ ile yağlanır veya yağlanmadan tepsinin üzerine yağlı kâğıt yerleştirilir.
12. Sıkma torbasına hazırlanan bu hamur yerleştirilir.
13. Sıkma torbasıyla ceviz büyüklüğünde sıkarak tepsiye 2 cm. ara ile profiteroller dizilir.
14. 20 dakika 200 °C olan fırında profiteroller pembeleşinceye kadar pişiriniz, daha sonra ısıyı 150 °C'ye düşürerek 25 dakika daha pişiriniz.
15. Fırının kapağı hiç açılmadan profiterollerin soğuması beklenir. Fırını kapağını hemen açıp profiteroller dışarı çıkarırsak profiteroller çöker.



B. Kreması İçin Malzemeler (Profiterol'ün İçine Konacak Olan Krema)

1. Margarin veya tereyağı (yarım paket)
2. Buğday nişastası (4 yemek kaşığı/1 çay bardağı)
3. Yumurta sarısı (2 adet)
4. Süt (2,5 su bardağı/yarım litre)
5. Şeker (1 su bardağı kadar)
6. Vanilya (1 paket)

İşlem Basamakları:

1. Süt ve margarin bir kaptaki kaynamaya bırakılır.
2. Şeker, yumurta sarıları ve nişastayı pişirme tenceresine koyup iyice karıştırılır. NOT: **Buğday nişastası**na kıvam vermek ve homojen olmasını sağlamak çok daha kolaydır. Lezzet ve renk yönünden de ona göre daha iyi sonuç verir.
3. Çırpılmış olduğumuz bu karışım ocağa konur ve orta ateşte 3-4 dakika kadar karıştırılarak kavrulur.
4. Daha sonra kaynatılmış olduğumuz süt ve margarini karışıma yavaş yavaş ilave ederek bağlanır.
5. Sürekli çırpma teli veya mikserle karıştırılarak birkaç taşım kaynayanaya kadar pişirilir.
6. Ocaktan aldıktan sonra 1 paket vanilya eklenip iyice çırpılarak soğumaya bırakılır.
7. Daha önce pişen hamurların içi üste doğru hafifçe kesilir.

8. Krema, **sıkma tüpüne** yerleştirilir ve profiterollerin içine krema doldurulur.



Resim-1 Profiterol n alttan içine kremanın sıkılmış şekli. Resim-2 profiterol n yandan açılarak kremanın konmuş şekli.

C. Çikolata Sos İçin Malzemeler (Profiterol' n  zerine Dökülecek Olan Sos)

Krema Artarsa...

1. Toz Kakao (1 yemek kaşığı)
2. Su (yarım su bardağı)
3. Bitter ikolata (1 paket)

İşlem Basamakları:

1. Profiterol içinden artan krema ocağa konur.
2. İçine yarım çay bardağı su ile 1 yemek kaşığı kakao konur ve ocakta pişirilir.
3. Çırpma teliyle sürekli karıştırılır kıvamın homojen olması için.
4. Pişirilirken içine 1 paket çikolata katılır ve karıştırılır.
5. Daha sonra profiterol n üstüne sıcak olarak dökülür.
6. Afiyet olsun...

Krema Artmadysa ve Sıfırdan ikolatalı Sos Hazırlanacaksa...

İşlem Basamakları:

1. Kakao ve sütü ocağa koymadan önce pişirme tenceresinde çırpılır.
2. Karışım ocağa konur ve şeker de ilave edilerek pişirilir.
3. Çırpma teliyle sürekli karıştırılır kıvamın homojen olması için.
4. Pişirilirken içine 1 paket çikolata katılır ve karıştırılır.
5. Daha sonra profiterol n üstüne sıcak olarak dökülür.
6. Afiyet olsun...



Hamurun iyi kabarması için püf noktalar:

- * Yumurtaları, hamura birer birer, iyice yedirmek.
- * Hamuru krema torbası yardımıyla koymak.
- * Fırını mutlaka önceden ısıtmak.

NOT 1 : Profiterol hamurlarını fırına verdikten sonra hiç bir aşamada (pişerken ve fırının içinde soğurken) fırının **KAPAĞINI AÇMAYIN**. En önemli kural budur.

NOT 2 : Bir diğer önemli kural **yumurtaların mutlaka teker teker eklenmesi** ve her eklenen yumurtanın karışıma çok iyi yedirilmesidir. Ben bu aşamada el blenderını kullanıyorum.

NOT 3: Profiterol (masa tenisi topu gibi) küçük toplar halinde olsun istiyorsanız, çay kaşığı ölçüsü idealdir. Küçük ekler boyunda isterseniz 2 çay kaşığı kadar hamur alın ve serçe parmağınız kalınlığında ve uzunluğunda yapın.

NOT 4: Profiterol hamurlarını piştikten sonra bir kaseye koyup, üzerini strech film ile kaplayarak buzdolabında 3-4 gün saklayabilir, servis edeceğiniz zaman krema ile doldurma ve soslama kısmını yapabilirsiniz.

NOT 5: Bu ölçüler ile iki büyük tepsi profiterol hamuru elde ediliyor. İlk tepsinin tüm pişirme ve soğutma işlemi tamamlandıktan sonra, fırını tekrar ısıtıp aynı işlemleri ikinci tepsi içinde yapmalısınız.

