



© Ferrero, 2018

VERBONDEN CHURROS MET NUTELLA® EN AARDBEIEN

Anderen | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Maakt 1 kg beslag (10 porties van 3 ringen per portie);
1 portie is voldoende voor 2 personen

INGREDIËNTEN

- 150 g water
- 150 g melk
- 6 g kristalsuiker
- 150 g boter (in blokjes)
- 3 g zout
- 195 g bloem
- 345 g eieren
- Olie (om te frituren)
- 450 g Nutella® (om te dopen)
- 20 verse aardbeien

BENODIGDHEDEN

- middelgrote pan

- hittebestendige lepel
- staande mixer met klopper
- spuitzak met gewone tip van 2 cm
- spatel
- klein fileermesje
- bakplaat
- bakpapier
- grote pan
- schuimspaan

door Dominique Ansel, de beste banketbakker ter wereld van 2017

BEREIDING

In een middelgrote pan op een matig vuur mengt u het water, de melk, de boter en het zout en brengt het aan de kook tot de boter helemaal is gesmolten.

Houd de pan op het vuur en voeg de bloem toe. Goed mengen met een hittebestendige lepel tot de bloem volledig vermengd is.

Blijf het deeg koken en beweeg het constant met de hittebestendige lepel om het licht uit te drogen. U kunt zien dat het gedroogd is, wanneer zich een dun vel vormt op de bodem van de pan.

Haal het deeg uit de pan en plaats het in een staande mixer met klopper. Klop het licht op middelhoge snelheid, om de stoom af te voeren en het zachtjes af te laten koelen.

Voeg de eieren langzaam toe totdat deze volledig vermengd zijn. Uw beslag zal dik en glad zijn, maar toch vloeibaar. Wanneer u de klopper optilt dient het mengsel dunne linten te vormen die een paar seconden zichtbaar blijven op het beslag, alvorens er in te verdwijnen. Dit betekent dat de consistentie juist is.

Doe een deel van het beslag met een spatel in een spuitzak met een gewone tip van 2 cm.

Leg bakpapier op een bakplaat en teken met een potlood of stift ringen met een

doorsnee van 7 cm. Draai het bakpapier om zodat de inkt niet in contact komt met het beslag.

Spuut met de spuittip beslagcirkels van dezelfde vorm.

Leg de bakplaat in de vriezer totdat het beslag stevig aanvoelt. Dit kan een aantal uur duren.

Wanneer het stevig aanvoelt, snijdt u een klein stukje van 3 cm uit 1 van de 3 ringen. Gebruik deze ring om de andere twee ringen aan elkaar te rijgen.

Gebruik het overgebleven beslag als "lijm" om het doorgesneden stuk weer aan elkaar te plakken. Zorg ervoor dat u de naden wegwerkt.

Plaats de verbonden ringen terug in de vriezer totdat deze helemaal stevig zijn.

Verwarm een grote pan tot 180 °C, met voldoende olie om de drie ringen helemaal te bedekken. Plaats de ringen uit de vriezer voorzichtig in de olie en frituur tot deze goudbruin zijn (6-8 minuten). Draai ze voorzichtig om met een schuimspaan en wanneer ze klaar zijn, haalt u ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenrol.

Besprenkel ze licht met kristalsuiker terwijl ze nog warm zijn.

Presenteer met Nutella® om te dopen.

Voeg rijpe aardbeien toe en eet terwijl ze warm zijn.
