



© Ferrero, 2018

## ЦЕПЬ ИЗ ЧУРРОС С ПАСТОЙ NUTELLA® И КЛУБНИКОЙ

ДРУГИЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Из расчета на 1 кг готовых чуррос (10 порций по 3 колечка на порцию);  
1 порция рассчитана на 2 человека

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 г воды
- 150 г молока
- 6 г гранулированного сахара
- 150 г сливочного масла (кубиками)
- 3 г соли
- 195 г универсальной муки
- 345 г яиц
- Растительное масло (для жарки)
- 450 г пасты Nutella® (для соуса)
- 20 клубничин с рынка

## ОБОРУДОВАНИЕ

- Кастрюля среднего размера
- Термостойкая ложка
- Стационарный миксер с насадкой-лопаткой
- Кондитерский мешок с круглым наконечником 2 см
- Кулинарная лопатка
- Небольшой нож для чистки овощей
- Противень
- Пергаментная бумага
- Большая кастрюля
- Сетчатая шумовка

от Доминика Анселя, обладателя премии World's Best Pastry Chef 2017

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В средней кастрюле на среднем огне соедините воду, молоко, сливочное масло, соль, доведите до кипения и варите до тех пор, пока масло не растает.

Не убавляя огонь, добавьте муку и быстро размешайте термостойкой лопаткой до полного растворения муки.

Продолжайте готовить тесто, постоянно размешивая его термостойкой лопаткой, чтобы слегка подсушить. Понять, что тесто подсушилось, можно, когда на дне кастрюли начнет образовываться небольшая пленочка.

Переложите тесто из кастрюли в миксер с насадкой-лопаткой. Перемешивайте лопаткой на средней скорости, чтобы выпустить пар и слегка остудить тесто.

Медленно добавляйте яйца до их полного смешивания с тестом. Тесто будет густым и гладким, но текучим. Когда вы вынимаете лопатку, смесь должна стекать ленточками, которые через несколько секунд будут исчезать на поверхности теста. Это означает, что вы добились правильной консистенции.

С помощью лопатки переложите часть теста в кондитерский мешок с наконечником диаметром 2 см.

Застелите противень пергаментной бумагой и нарисуйте на ней карандашом или маркером круги по 7 см в диаметре. Переверните бумагу, чтобы чернила не соприкасались с тестом.

Выдавите тесто из кондитерского мешка в форме кругов по намеченным контурам.

Поместите лист в морозильную камеру и замораживайте тесто до твердого состояния — это может занять несколько часов.

После замораживания вырежьте небольшой кусочек в 3 см из каждого третьего кольца. Проденьте это кольцо через два других.

Используйте оставшееся тесто, чтобы «склеить» вырезанное место. Загладьте поверхность, чтобы не осталось швов.

Верните теперь уже переплетенные кольца обратно в морозильную камеру и замораживайте до твердого состояния.

Налейте в большую кастрюлю столько растительного масла, чтобы покрыть все три кольца и нагрейте масло до 180°C. Аккуратно поместите кольца прямо в масло, не размораживая их, и жарьте до золотисто-коричневого цвета (6–8 минут). Аккуратно переверните

шумовкой и доведите до готовности с другой стороны, затем выньте шумовкой и поместите на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Посыпьте еще теплые чуррос небольшим количеством гранулированного сахара.

Подавайте с пастой Nutella® в качестве соуса.

Добавьте спелой клубники и подавайте теплыми.