



Petitfour Churros

Alla älskar churros, men här tar vi det till en ny nivå – the dream of churros!

🕒 7 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Churroskorg

155 gr mjölk
30 gr smör
1,3 gr salt
20 gr strösocker
125 gr vetemjöl
95 gr hela ägg

Kryddbakat äpple

3 Ingrid Marie-äpplen
strösocker
malen kanel
malen kardemumma
malen ingefära

Kanderad pekannöt

100 gr pekannötter, grovhackade
2 dl strösocker
2 dl vatten
3 msk glykos

Pekannötkola

120 gr grädde
120 gr sirap
120 gr socker
26 gr smör
3 gr havssalt
½ vaniljstång

Churroskorg

1. Koka upp mjölk, smör, salt och socker och tillsätt det siktade mjölet – rör runt
2. Ta bort från värmen och tillsätt ägg stegvis
3. Spritsa smeten runt runda metallformar och frys
4. Tag bort från formarna och fritera churroskorgarna i 180°C

Kryddbakat äpple

1. Skala äpplena och skiva i centimetertjocka skivor
2. Stansa ut runda bitar stora som enkrona
3. Blanda socker med lite utav kryddorna och slunga äppelbitarna däri
4. Placera på plåt och lägg lite smör på varje bit
5. Baka i ugn på 175°C tills äpplet mjuknat, cirka två minuter

Kanderad pekannöt

1. Koka upp socker, glykos och vatten
2. Tillsätt nötterna och låt koka på svag värme i fem minuter, sila
3. Placera nötterna på en silikonmatta och rosta i ugn på 155°C tills de fått en gyllene färg

Pekannötkola

1. Skrapa ut fröna ur vaniljstången
2. Blanda samtliga ingredienser och låt koka till 116°C
3. Låt svalna och tillsätt de kanderade pekannötterna

Ingredienser

Vanilj Pannacotta

5 dl vispgrädde
4 msk strösocker
1 vaniljstång
2 gelatinblad

Glace

75 gr vatten
150 gr strösocker
150 gr glykos
175 gr Ivoire Michel Cluizel
15 gr gelatin
100 gr kondenserad mjölk
grön pulverfärg
gul pulverfärg

Äpplestjälk

100 gr tempererad mörk choklad

Vaniljpannacotta

1. Koka upp grädde och socker med vanilj
2. Tillsätt gelatinblad
3. Sila och gjut i silkonsfärformar, frys
4. Sätt ihop två halvor till en boll och glacera

Glace

1. Blanda socker, vatten och glykos och låt koka upp
2. Ta bort från värmen och tillsätt gelatinblad
3. Håll över den smälta vita chokladen och gör en emulsion
4. Färga glacen med grön och gul färg för att skapa en grannysmith-färg
5. Kyl minst tre timmar, om möjligt kyl under natten
6. Värm till 40°C och glasera

Äpplestjälk

1. Temperera choklad och gör egen spritspåse av bakplåtspapper
2. Spritsa stjälkar över ett tjockt fryst metallrör för att skapa naturtroga stjälkar