



# CHOUX PYRAGĖLIAI

*Softera konsultantės Agnės receptas*

## PAGAMINTI IŠ VAKARO: TRAŠKUS VIRŠUS

### INGREDIENTAI

- 150 g minkšto sviesto
- 150 g rudojo cukraus
- 175 g miltų

### PRIEMONĖS

- Sietelis miltų persijojimui
- Maisto kombainas/mikseris su tešlos antgaliu
- Kepimo popierius

### EIGA

Išsijojame miltus, cukrų sumaišome su miltais ir dedame minkštą sviestą.

Visą masę sumaišome mikseriu arba kombaine ir dedame tarp dviejų kepimo popieriaus lapų ir kočiojame maždaug 1,5 mm storiu.

Iškočiotą masę dedame į šaldiklį, kad sustingtų.

## AVIEČIŲ ĮDARAS

### INGREDIENTAI

- 450 g trintų aviečių
- 10 g želatinos
- 50 g cukraus
- 0,5 laimo sulčių

### PRIEMONĖS

- Puodas
- Plakimo šluotelė
- Mentelė
- Maistinė plėvelė

### EIGA

Želatiną lapeliais užmerkiame dideliame kiekyje šalto vandens. Į puodą dedame trintas avietes ar kitas uogas, įpilame cukraus ir dedame masę pakaitinti.

Nukeliame puodą nuo kaitlentės, dedame nuspaustą išbrinkusią želatiną, išmaišome, kad neliktų neištirpusių želatinos gumuliukų.

Supilame pusės išspausto laimo sultis į masę, uždengiame įdarą maistine plėvele kontaktiniu būdu ir padedame į šaldytuvą įdaro stabilizavimui (apie 12 val.).

# PAGAMINTI IŠ VAKARO:

## BALTOJO ŠOKOLADO KREMAS

### INGREDIENTAI

- 500 g grietinėlės (35 proc.)
- 230 g balto šokolado
- 1 laimo žievelės

### PRIEMONĖS

- Puodas
- Mikseris
- Smulki tarka
- Maistinė plėvelė
- Konditerinis maišelis su dantytu antgaliu

### EIGA

Užviriname grietinėlę, dedame baltą šokoladą, išmaišome, dedame į šaldytuvą stabilizuotis 12 val., uždengus kontaktiniu būdu maistine plėvele.

Po 12 val. išimame masę ir išplakame mikseriu, suberiame nutarkuoto laimo žievelę, lengvai perplakame.

Dedame į konditerinį maišelį su dantytu antgaliu.

# GAMINTI TĄ PAČIĄ DIENĄ:

## PLIKYTA TEŠLA

### INGREDIENTAI

- 125 g pieno
- 125 g vandens
- 110 g sviesto
- 8 g cukraus
- 3 g druskos
- 135 g miltų
- 225 g kiaušinių

### PRIEMONĖS

- Sietelis miltų persijojimui
- Puodas
- Medinis šaukštas
- Mentelė
- Maisto kombainas su tešlos antgaliu
- Konditerinis maišelis su lygiu antgaliu/šaukštelis
- Kepimo popierius

### EIGA

Išsijojame miltus. Į puodą supilame vandenį, pieną, druską, cukrų ir sviestą, kaitiname maišant, kol užvirs.

Užvirus nukeliame nuo viryklės, suberiame išsijotus miltus, išmaišome. Kai sausų miltų nebelieka, dedame ant kaitlentės, maišome, kad išsigarintų drėgmė. Būtinai maišant pakaitiname, ant puodo dugno užsideda balta plėvelė.

Sudedame masę į kombainą ir lėtai maišome, kol ji atvėsta iki 60°C temperatūros (kad nesutrauktų kiaušinių), tada po truputį, dalimis pilame kiaušinių masę, kol masė gaunasi vienalytė. Tešla turi lengvai tįsti.

Tokią pasigamintą plikytą tešlą šaldytuve galime laikyti iki 3 dienų.

# EIGA

Dedame masę į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu, kad pyragėliai stipriai nesutrūkinėtų ir išspaudžiame norimo dydžio pyragėlius konditerinio maišelio pagalba, o jei jo neturime – formuojame tiesiog šaukšteliu.

Išspautų eklerų laikyti negalima, stovėti tešla gali tik nesuformuota. Išspaudžiame panašaus diametro traškų viršų ir uždedame jį ant plikytos tešlos.

Įkaitiname orkaitę iki 180°C temperatūros (režimas - su vėjeliu) ir kepame 18 min., neatidarinėjant orkaitės, paskui tokioje pačioje temperatūroje dar 7 min. ir sumažinus kaitrą iki 170°C pakepame 3 min. Jei patikrinus vieną pyragėlį, viduje dar yra drėgmės – padžioviname dar 170°C temperatūroje 5 min.

## PYRAGĖLIO PARUOŠIMAS

### INGREDIENTAI

- Aviečių papuošimui
- Šilauogių papuošimui
- Mėtos, rozmarino lapelių papuošimui

### PRIEMONĖS

- Apvali formelė
- Šaukštelis
- Peilis

### EIGA

Iškepto ir atvėsusio pyragėlio viršų nupjauname ir nupjautą viršūnėlę išspaudžiame taisyklingu apskritimu.

Į pyragėlio vidų šaukšteliu dedame aviečių įdarą, išspaudžiame balto šokolado kremo, uždedame tešlos viršūnėlę ir puošiame uogomis bei mėtų, rozmarinų lapeliais.

*Skanaus!*