

Προφιτερόλ

“Κοιτάξτε με προσεκτικά. Εδώ κυνηγάμε την τελειότητα”, είπε με αυστηρό τόνο ο σεφ και έπιασε με σιγουριά το κορνέ. Σχημάτισε τέλειες, ισομεγέθεις ροζέτες από ζύμη πάνω στη λαδόκολλα, με εξαιρετική ταχύτητα και μαεστρία. Άλλωστε το είχε κάνει εκατομμύρια φορές στο παρελθόν. Αργότερα, όταν τα χρυσοψημένα σου βγήκαν απ’ το φούρνο, ήταν τόσο όμορφα, στοιχισμένα και περήφανα, που φοβόσουν να τ’ ακουμπήσεις. Κι όταν τα έστησε στο πιάτο -3 μόλις σουδάκια-, γεμισμένα με την πιο ανάλαφρη σαντιγί του κόσμου και μια ιδέα περιχυμένα με μια φινετσάτη σοκολατένια σος, είχαμε μπροστά μας το κλασικό, περίφημο γαλλικό προφιτερόλ.



Τα προφιτερόλ της γαλλικής σχολής μαγειρικής -στην οποία φοίτησα- ήταν ολότελα διαφορετικά από εκείνα της παιδικής μου ηλικίας. **Εγώ τα θυμόμουν πληθωρικά, όπως τα περιέγραψε κάποτε ο Γ. Κωνσταντίνου, στη θρυλική σκηνή του Χτυποκάρδια στο θρανίο. Έτσι ήταν και είναι το προφιτερόλ που αγάπησα και αγαπώ.** Αυτό το σπιτικό προφιτερόλ βρίσκεται κάπου ανάμεσα στα δύο: φινετσάτο αλλά και πληθωρικό. Σοκολατένιο, απολαυστικό. Αξίζει να το δοκιμάσεις - όχι μόνο του- αλλά συνοδεύα ποτού: μίας twisted εκδοχής του κλασσικού **Old Fashioned cocktail** με το εξαιρετικής ποιότητας ρούμι **Zacapa Solera 23**. **Κι αν κυνηγάς την τελειότητα, θα είσαι σε καλό δρόμο.**



Συνταγή

Σπιτικό Προφιτερόλ

- **Μερίδες:** 6-8
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 35-40 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

Υλικά για τα σου

Βάση μας το νερό. Χρειαζόμαστε 100 ml νερού

- 100% ml φρέσκο γάλα
- 83,333% σε γραμμάρια. βούτυρο
- 4,16% σε γραμμάρια ζάχαρη
- 2,08% σε γραμμάρια αλάτι
- 125% σε γραμμάρια. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 αυγά

Υλικά για την κρέμα Πατισερί

- 250% ml γάλα
- 208 % ml κρέμα γάλακτος
- 4 % σε γραμμάρια. εκχύλισμα βανίλιας
- 104% σε γραμμάρια. ζάχαρη

- 3 αυγά
- 20% γραμμάρια. κορν φλάουρ
- 20% γραμμάρια. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 45% γραμμάρια. βούτυρο κρύο

Υλικά για την κρέμα σοκολάτας

- 200% σε γραμμάρια. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 125% σε γραμμάρια. φρέσκο γάλα
- 49% σε γραμμάρια. κρέμα γάλακτος
- 35% σε γραμμάρια. βούτυρο

Υλικά για τη σαντιγί

- 190% ml κρέμα γάλακτος
- 4% σε γραμμάρια. ζάχαρη

Υλικά για το Zacapa Old Fashioned

- 50% ml ρούμι Zacapa Solera 23
- 8% ml απλό σιρόπι ζάχαρης
- 2 «ριζιές»/σταγόνες Angostura bitters
- 2 «ριζιές»/σταγόνες bitter σοκολάτας
- μια φλούδα πορτοκαλιού
- ξύσμα μαύρης σοκολάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1) **Ετοιμάζουμε τα σου.** Σε κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το γάλα, το νερό, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι.
- 2) Όταν αρχίσει να βράζει, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το αλεύρι, ανακατεύοντας ζωηρά με ξύλινη κουτάλα, να ομογενοποιηθεί.
- 3) Ξαναβάζουμε το κατσαρολάκι στη φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια με την κουτάλα. Μετά από περίπου 2 λεπτά, η ζύμη θα γίνει μπάλα και θα ξεκολλά από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.
- 4) Μεταφέρουμε τη ζύμη στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα, για 1-2 λεπτά, με το φτερό, για να κρυώσει ελαφρώς.

- 5) Ανεβάζουμε την ταχύτητα σε μέτρια και προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, περιμένοντας να ομογενοποιηθεί καλά το καθένα.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα σε κορνέ ζαχαροπλαστικής, κόβοντας την άκρη του.
- 7) Σχηματίζουμε μικρές ισομεγέθεις μπαλίτσες σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας απόσταση 3-4 εκατοστά μεταξύ τους.
- 8) Ψήνουμε τα σου σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190οC, για περίπου 5 λεπτά κι έπειτα χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 175οC. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 25-30 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν και να χρυσίσουν.

Super Tip

Το ψήσιμο των σου εξαρτάται από το πόσο μικρά ή μεγάλα τα κάνουμε. Έχετε το νου σας καθώς ψήνονται, να μην παραψηθούν, γιατί κάθε φούρνος είναι διαφορετικός.

- 9) Αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.
- 10) Ετοιμάζουμε την κρέμα πατισερί ακολουθώντας [αυτές τις οδηγίες](#).
- 11) Όταν η κρέμα έχει έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, την ανακατεύουμε λίγο με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής και την περνάμε σε κορνέ.
- 12) Τρυπάμε τα σου από κάτω και τα γεμίζουμε με κρέμα Πατισερί (με το κορνέ).
- 13) **Ετοιμάζουμε την κρέμα σοκολάτας.** Βάζουμε σε μπολ την κουβερτούρα. Ζεσταίνουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε κατσαrolάκι και λίγο πριν βράσει, περιχύνουμε με αυτά την κουβερτούρα. Περιμένουμε λίγα δευτερόλεπτα και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να έχουμε λείο, σοκολατένιο μείγμα. Προσθέτουμε και το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και να ενσωματωθεί στο μείγμα. Το αφήνουμε στην άκρη, να κρυώσει λίγο και το βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- 14) Για να στήσουμε το προφιτερόλ, βάζουμε λίγη κρέμα σοκολάτας στη βάση ενός διάφανου μπολ ή σκεύους. Τοποθετούμε μερικά από τα σου και περιχύνουμε με κρέμα σοκολάτας. Συνεχίζουμε με μερικά ακόμα σου και κρέμα σοκολάτας, μέχρι να γεμίσουμε ομοιόμορφα το σκεύος.

15) Σε κρύο μπολ, χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη με σύρμα ή μίξερ χειρός, μέχρι να πήξει σε σαντιγύ. Την περνάμε σε κορνέ και στολίζουμε την επιφάνεια του προφιτερόλ.

16) Φυλάμε τα προφιτερόλ στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα. Ιδανικά, τα σερβίρουμε μέχρι λίγες ώρες μετά.

17) Ετοιμάζουμε το Zacapa Old Fashioned: Ρίχνουμε το ρούμι Zacapa Solera 23 με το σιρόπι ζάχαρης, το Angostura bitters και το bitter σοκολάτας σε ένα ποτήρι ανάδευσης με άφθονο πάγο. Αναδεύουμε για μερικά δευτερόλεπτα με τη βοήθεια ενός κουταλιού, ώσπου η επιφάνεια του ποτηριού ανάδευσης να παγώσει. Σουρώνουμε το περιεχόμενο σε ένα ποτήρι τύπου Old fashioned με αρκετό πάγο. Ψεκάζουμε τα χείλη του ποτηριού πιέζοντας τη φλούδα πορτοκαλιού ώσπου να βγουν τα έλαιά της. Στη συνέχεια την πετάμε. Γαρνίρουμε με το ξύσμα της μαύρης σοκολάτας.

Καλή σας όρεξη