

Chouquettes / Chouquettes



Boodschappenlijstje voor +/- 25 chouquettes

125 ml water

een snufje zout

1 theelepel suiker

45 gram ongezoeten boter, in kleine blokjes

65 gram bloem

2 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)

parelsuiker of chocolade knoopjes, naar smaak

Glazuur: 1 eidooier + 1 theelepel melk

De Franse Chouquettes zijn eigenlijk miniatuur soesjes, zonder slagroom maar met parelsuiker bestrooid. Wij spuiten er kleine rozetjes van, zo schattig! Maar je kunt ze ook traditioneel maken, dan maak je met twee lepels hoopjes deeg op de bakmat.

Zo maak je chouquettes

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed een bakplaat met een siliconen bakmat.

Verwarm water, zout, suiker en boter in een kleine steelpan, roer tot de boter is gesmolten.

Voeg in 1x alle bloem toe en roer snel en stevig totdat het deeg glad is en aan de zijanten loslaat.

Neem de pan van het vuur en laat het deeg enkele minuten afkoelen.

Klop de eieren er één voor één stevig door, tot het deeg glad en glanzend is.

Schep het deeg in een spuitzak en spuit gelijke rozetjes deeg op de bakmat op de bakplaat.

Strijk er wat eierglazuur bovenop en druk er parelsuiker of chocola in.

Bak de chouquettes in ongeveer 10 tot 15 minuten goudbruin.

Bewaren:

De volledig afgekoelde chouquettes kunnen tot 1 maand in een ziplock diepvrieszak worden ingevroren. Ontdooi ze bij kamertemperatuur en warm ze even op in een matig warme oven.

Chouquettes / Chouquettes



Shopping list for +/- 25 chouquettes

125 ml water
1/8 teaspoon salt
1 teaspoons sugar
45g unsalted butter, in small cubes
65g flour
2 free range eggs, room temperature
pearl sugar and chocolate buttons to taste

Glaze: 1 egg yolk + 1 teaspoon of milk

The French Chouquettes are actually miniature puffs, without whipped cream but sprinkled with pearl sugar. We pipe small rosettes, so cute! But you can also make them traditionally, then using two spoons you make heaps of dough on the baking sheet.

Preheat the oven to 200°C.

Line a baking sheet with a silicone baking mat.

Heat water, salt, sugar and butter in a small saucepan, stir until the butter has melted.
Add all the flour at once then stir rapidly until the dough is smooth and pulls away from the sides.

Remove the pan from the heat and allow the dough to cool for a few minutes.
Briskly beat in the eggs, one at a time, until the dough is smooth and shiny.
Spoon the dough into a pastry bag then pipe small rosettes on the baking sheet.

Brush the top of each rosette with egg glaze then press pearl sugar or chocolates on top.
Bake the chouquettes in about 10 to 15 minutes golden brown.
The chouquettes are best eaten the same day they're made.

Storage:

Once completely cooled the chouquettes can be frozen in a zip-top freezer bag for up to 1 month.
Defrost them at room temperature then warm briefly in a moderately warm oven.