



Totoro Choux

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Craquelin :

- 60 gr mentega
- 50 g gula
- 60 g tepung protein sedang

Bahan Choux :

- 60 ml air
- 60 ml susu
- 55 gr mentega
- 1/4 sdt garam
- 65 gr tepung protein sedang
- 110 gr telur

Bahan Filling :

- 150 ml non dairy whipping cream
- 20 ml [Sasa Santan Omega 3](#)



Melezatkan!

- 1 sdt cocoa noir bubuk kocok semua bahan hingga mengembang

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Craquelin :

- Kocok semua bahan hingga rata gilas adonan hingga pipih.
- Simpan di lemari pendingin setelah mengeras.
- cetak menggunakan ring cutter.

Cara Membuat Choux:

- Masak air, susu, mentega, dan garam hingga mendidih masukkan tepung.
- Aduk hingga rata, matikan api, diamkan hingga hangat kuku masukkan telur, kocok sampai adonan menyatu dan mengkilap.

Cara Membuat Filling:

- Semprotkan adonan choux di loyang yg sudah dialasi baking paper beri craquelin di atasnya.
- Panggang dalam oven suhu 180C selama 20-30 menit.
- Angkat dan biarkan dingin.
- Potong sedikit bagian permukaannya, lalu isi dengan filling, hias menggunakan sprinkle mata, fondant daun, dan cokelat cair untuk hidung dan kumis