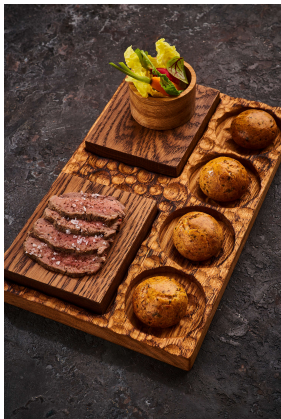




Гужеры с сыром Чеддер, пряной зеленью и горчицей



Ингредиенты

- Молоко 100 г
- Вода 250 г
- Сливочное масло 100 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 130 г
- Мука 190 г
- Яйца 4-5 шт
- Укроп 10 г
- Петрушка 10 г
- Лук сибулет 10 г
- Горчица с семечками 30 г
- Сахар 10 г
- Соль 5 г
- Соус «Blue Cheese» 40 г (для начинки)
- Ростбиф 20 г
- Крудите

Приготовление

Заварное тесто для гужеров:

Нарезать сливочное масло кубиками, просеять муку.

В кастрюле смешать молоко, воду, масло, сахар и соль.

Довести до кипения на среднем огне.

Снять с огня и сразу высыпать всю муку.

Быстро перемешать лопаткой до образования однородного кома.

Вернуть кастрюлю на слабый огонь и прогревать 1-2 минуты, постоянно помешивая, пока оно не начнёт слегка прилипать ко дну.

Переложить тесто в чашу миксера и дать остыть до 60-70°C.

Затем добавлять по 1 яйцу, тщательно перемешивая после каждого.

Тесто должно стать гладким, блестящим и тянуться "треугольником" с лопатки.

Ввести сыр плавленый Чеддер в тесто. Аккуратно перемешать до равномерного распределения.

Добавить горчицу и нарезанную зелень.

Тесто переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой (Ø 10-12 мм).

Отсадить небольшие шарики (Ø 3-4 см) на противень с пергаментом.

Разогреть духовку до 180°C и выпекать 10 минут, затем снизить температуру до 170°C и печь ещё

10 минут.

Готовые гужеры переложить на решётку для полного остывания.

Сборка:

Аккуратно сделать отверстие в гужерах с обратной стороны и наполнить их соусом «Blue Chees».

Подавать с овощами и ростбифом из говядины.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг