

Franse Chouquettes / French Chouquettes



Boodschappenlijstje voor +/- 25 chouquettes

125 ml water
een snufje zout
1 theelepel suiker
45 gram ongezouten boter, in kleine blokjes
65 gram bloem
2 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
parelsuiker of chocolade knoopjes, naar smaak

Glazuur: 1 eidooier + 1 theelepel melk

Zo maak je Franse Chouquettes

Verwarm de oven voor op 200°C

Leg een siliconen bakmat op de bakplaat

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 zijkanten 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.

Frans Chouquettes / French 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

How to make French Chouquettes

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.