

Шарики Таньюань из рисовой муки с начинкой из сладкой красной бобовой пасты (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 15-16 шт.:

для теста:

рисовая мука – 120 г,
пшеничный крахмал или кукурузный крахмал – 15 г,
белый сахар – 8 г,
соль – щепотка,
сливочное масло – 5 г,
горячая вода (кипяток) – 90 мл.

для начинки:

рисовая мука – горсть (для присыпки),
паста бобовая сладкая Хун Доу Ша
(она же паста из бобов адзуки, анко) – 220 г.



1. В подходящую по объему емкость насыпать рисовую муку, добавить щепотку соли, белый сахар и пшеничный или кукурузный крахмал. Перемешать содержимое емкости и круговыми движениями тонкой струйкой поверх мучной смеси налить кипяток. Затем палочками (или чем вам удобнее) быстро перемешать содержимое емкости. Должна получиться комковатая масса с мукой. Так и должно быть.
2. Даем немного остыть массе (поскольку кипяток был горячим, и можно обжечься). Кстати, совсем остужать тесто тоже не нужно, иначе тесто не получится. Тесто должно быть теплым, чтобы потом смогло впитать сливочное масло.
3. Вымесить тесто до однородного состояния. Получится упругое тесто. Сделать в колобке из теста углубление, положить туда сливочное масло. Вымесить тесто до полного поглощения им масла. Тесто станет белым, как алебастр, эластичным и не липнущим к рукам. Пока оно нам не нужно, поместить его в пакет из пищевой пленки, так тесто сохранит свои эластичные качества. Разделить тесто на кусочки, примерно 15 г весом, и скатать их в шарики. Много заготовок лучше не делать, ибо тесто, обветриваясь, теряет эластичность. Лучше делать партиями по 10 шт.
4. Теперь очередь начинки. Выложить на рабочую поверхность горстку рисовой муки, этой же мукой припылить ладони. Выложить на припыленный стол сладкую бобовую пасту, присыпать ее рисовой мукой и раскатать в колбаску. Получившуюся колбаску разрезать на равные части, примерно по 15 г весом. Из каждого отрезка сладкой пасты скатать шарик. Чтобы паста не липла к рукам, можно припылить их рисовой мукой, а заготовку для начинки сначала покатавать по столу, присыпанному рисовой мукой.
5. Взять один шарик из теста, сделать пальцем в нем углубление и аккуратно, круговыми движениями пальцами от центра к краям расплющить заготовку в круглую тонкую лепешку.
6. Разместить лепешку на ладони, положить в ее центр шарик начинки, поднять края лепешки кверху, как бы обнимая ими шарик начинки. Края покроют начинку не полностью, потому что теста меньше, чем начинки. Так и должно быть. Чтобы "затянуть" тесто на непокрытую им часть начинки, нужно аккуратно прокатать получившийся колобок между ладоней, слегка натягивая края теста на начинку, до тех пор, пока тесто полностью не "налезет" на начинку. Нужно постараться, чтобы тесто равномерно легло на поверхность шарика из начинки. Это может не получиться с первого раза, но немного практики, и все получится. Ничего сложного.
7. После того как «запечатали» шарик из начинки в оболочку из теста, нужно слегка прокатать шарик по поверхности, присыпанной рисовой мукой, чтобы выровнять его.
8. Из оставшихся заготовок теста и пасты сформировать шарики и сложить их на разделочную доску, припыленную рисовой мукой.
9. Вскипятить в кастрюле воду, поместить в нее шарики, дать воде закипеть, уменьшить огонь до малого и варить 3 минуты или до всплытия шариков в воде (можно поварить еще 1 минуту после всплытия). Мороженые шарики варят 5 минут.
10. Готовые шарики подают в пиале с водой, в которой они варились. Бульон не употребляют, он нужен лишь для того, чтобы шарики не слипались в тарелке. Детям обычно дают не более трех шариков, поскольку изделия из рисовой муки достаточно сложно усваиваются. Шарики можно замораживать для хранения (до варки), их присыпают рисовой мукой, дабы избежать склеивания, и хранят в пакете в морозилке.