

Шарики Таньюань из рисовой муки со сладкой начинкой из черного кунжута (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:

черный кунжут – 75 г,
сливочное масло – 15 г,
белый сахар – 75 г,
холодная кипяченая вода – 75 мл,
желатин – 3 г.

для бульона:

горячая вода (кипяток) – по необходимости,
молоко – 1 стакан,
сахар – немного.



1. Сперва приготовить начинку. Это очень важный момент. Она должна быть достаточно плотной, чтобы не сильно растекаться при формировании рисовых шариков. В подходящей плошке замочить желатин (как указано на упаковке), при его помощи можно стабилизировать готовую начинку. В измельчителе (например, электрокофемолка) черный кунжут смолоть в муку.
2. Разогреть на водяной бане, не доводя до закипания, набухший желатин, помешивая, и довести его до растворения. Растопить сливочное масло (на водяной бане или в микроволновке – на средней мощности в течение 1 минуты).
3. Переложить кунжутный порошок в подходящую по объему емкость, добавить сахар и перемешать до однородности. Растопленное сливочное масло добавить в емкость с кунжутом и сахаром, перемешать до впитывания масла в массу. Добавить воду с желатином в кунжутную массу, снова все перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник как минимум на час или до застывания. Можно не использовать желатин, а добавить в 2 раза больше сливочного масла. Если получившаяся начинка, на ваш взгляд, получилась не слишком густой, стоит добавить еще молотого кунжута. Начинка должна быть плотной по консистенции.
4. Застывшую кунжутную массу разделить на части примерно по 15 г весом (можно использовать полиэтиленовую перчатку или пакет или смазать маслом руки). Обвалять шарики начинки в рисовой муке, сложить на разделочную доску и поместить их в морозилку.
5. Пока начинка приходит в нужный вид (т.е. застывает), можно заняться тестом. 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.
6. Дать немного остыть массе (поскольку кипяток все же 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.
7. Вымесить тесто до однородного состояния. Получится упругое тесто.
8. Сделать в комке из теста углубление, положить туда сливочное масло. Вымесить тесто до полного поглощения им сливочного 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.

9. 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.
10. 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.
11. Нужно постараться, чтобы тесто равномерно легло на поверхность шарика из начинки. Результат целиком зависит от плотности приготовленной начинки. Чем плотнее она будет, тем легче будет формировать шарики. Совсем плотную начинку тоже не рекомендуется готовить, будет слишком сухо. Так что с формированием шариков с начинкой из черного кунжута могут произойти сложности, но немного практики, и все получится. После того как «запечатали» шарик из начинки в оболочку из теста, нужно слегка прокатать его по поверхности, присыпанной рисовой мукой, чтобы выровнять шарик. Из оставшихся заготовок теста и пасты сформировать шарики и сложить их на разделочную доску, припыленную рисовой мукой.
12. 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. Добавить в кастрюлю молоко и сахар по вкусу, довести до закипания и снять кастрюлю с огня.
13. Готовые шарики подают в пиале с молочным бульоном, в котором они варились. Благодаря бульону шарики не склеятся между собой в тарелке. Детям обычно дают не более 3 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.