

Шарики Юаньсяо из рисовой муки со сладкой начинкой с ореховым ассорти (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:

очищенные грецкие орехи – 25 г,
чищенный арахис – 25 г,
коричневый сахар – 125 г,
цукаты - 15 г,
черный кунжут – 15 г,
сушеная мандариновая шкурка – 1 шт.,
свиное сало (лярд) или сливочное масло – 50 г.



1. Для начала нужно приготовить начинку. На сухой сковороде на маленьком огне, постоянно помешивая, прогреть грецкие и арахисовые орехи (чищенные) и мандариновую цедру. Не допускать потемнения. Затем дать остыть. Эта процедура поможет раскрыть ароматы орехов и цитрусовой корочки. Далее ингредиенты для начинки (грецкие и арахисовые орехи, цукаты, черный кунжут и сушеную мандариновую шкурку) нужно измельчить не очень мелко, но и не крупно. Самый подходящий вариант - это пропустить через мясорубку.
2. Растопить сливочное масло (на водяной бане или в микроволновке на средней мощности в течение 1 минуты). Массу, пропущенную через мясорубку, переложить в подходящую по объему емкость, добавить коричневый сахар и растопленное сливочное масло.
3. Перемешать ореховую массу до полного впитывания растопленного сливочного масла. Накрывать емкость с ореховой массой и дать ей настояться с полчаса. За это время сахар растворится в теплой орехово-масляной массе. Масса станет однороднее и плотнее.
4. Пока начинка настаивается, можно приступить к приготовлению теста. 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. Ничего страшного, это нормально, так и должно быть.
5. Даем немного остыть массе (поскольку кипяток все же был горячим и можно обжечься), кстати, совсем остужать тесто тоже не нужно, иначе оно не получится. Тесто должно быть теплым, чтобы потом смогло впитать сливочное масло.
6. Вымесить тесто до однородного состояния. Получится упругое тесто. Сделать в колобке 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.
7. Поскольку начинка из орехов и цукатов плотная, то проблем с формированием шариков не будет. Разделяем начинку на порции по 15 г и скатываем в шарики. Далее нужно 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.
8. В центр заготовки из теста положить 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.
9. 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. После того как «запечатали» шарик из начинки в оболочку из теста, нужно слегка прокатать его по поверхности, присыпанной рисовой мукой, чтобы выровнять шарик.

10. Из оставшихся заготовок теста и начинки сформировать шарики и сложить их на разделочную доску, припыленную рисовой мукой.
11. 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.
12. Готовые шарики подают в пиале с бульоном, в котором они варились. Бульон в тарелке нужен для того, чтобы шарики не слипались. Детям обычно дают не более 3 шариков, поскольку изделия из рисовой муки достаточно сложно усваиваются. Их можно замораживать для хранения (до варки), их присыпают рисовой мукой, дабы избежать склеивания, и хранят в пакете в морозилке.