

Malinowe croquembouche



Potrzebne narzędzia*:

- duży rękaw cukierniczy (używam silikonowego)
- tylka z okrągłą końcówką (użyłam tylki 1A)
- tylka do nadziewania (użyłam takiej tylki z okrągłą końcówką. Klasyczna tylka do nadziewania w tym wypadku się nie sprawdziła ponieważ krem był bardzo gęsty, a otwór tylki zbyt mały.)
- blacha z piekarnika
- papier do pieczenia
- waga kuchenna (np. taka)
- garnek
- drewniana łyżka
- mikser
- sitko
- szcypce kuchenne (np. takie)
- różga kuchenna
- obrotowa patera (nie jest konieczna, ale będzie przydatna przy oplataniu deseru "nitkami" z karmelu; używam patery obrotowej z Ikei)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Malinowe croquembouche



Potrzebne składniki (na 60 nadzianych mini ptysi):

Profiterolki czyli malutkie ptysie:

400 ml wody

160 g masła pokrojonego w kostkę

240 g mąki pszennej

7 – 8 jaj

Malinowy krem budyniowy:

1 kg malin (mogą być mrożone)

5 żółtek

30 g mąki pszennej

30 g skrobi ziemniaczanej

100 g cukru

200 g miękkiego masła

Karmel:

1 szklanka cukru

¼ szklanki wody

Opis przygotowania:

Malinowy krem budyniowy:

1. Maliny podgrzej aż puszczą sok. Przetrzyj przez sitko.
2. Utrzyj żółtka z cukrem. Dodaj mąki i zmiksuj.
3. Malinowe puree zagotuj, zdejmij z palnika i dodaj pastę z żółtek. Wymieszaj.
4. Garnek ponownie postaw na gazie i doprowadź masę do wrzenia. Gotuj około 1 minutę od zagotowania, cały czas mieszając.
5. Utrzyj masło. Dodaj budyń malinowy w dwóch turach, za każdym razem mieszając do połączenia.
6. Przełóż krem do rękawa cukierniczego i wyszprycuj do ptysi robiąc dziurkę od spodu.

Malinowe croquembouche



Opis przygotowania:

Profiterolki czyli malutkie ptysie:

1. Wodę z masłem zagotuj.
2. Wsyp mąkę i energicznie mieszaj. Podgrzewaj stale mieszając, aż ciasto będzie gładkie, szkliste i będzie odchodziło od ścianek garnka. Odstaw na 10 minut do przestudzenia.
4. Dodawaj po jednym jajku.
5. Gdy uzyskasz pożądaną konsystencję, przełóż ciasto do worka cukierniczego i szprycuj koła o średnicy 2,5 cm na papier do pieczenia.
6. Wytnij koła z kruszonki i ułóż ja na ptysiach.
7. Piecz w temperaturze 180°C z termoobiegiem lub 200°C z funkcją pieczenia góra-dół przez około 25-30 minut. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 10 minut. Wyjmij ptysie.

Karmel:

1. Cukier z wodą podgrzewaj na średnim ogniu do osiągnięcia bursztynowej barwy.
2. Maczaj profiterolki w gorącym karmelu (trzymaj je szczypcami). Układaj na paterze i sklejjaj ze sobą za pomocą karmelu. Ułóż okrąg z ptysi.
3. Układaj kolejne warstwy tak aby powstał kształt piramidy.
4. Zanurz widelec w karmelu i przeciągnij nim wokół deseru tworząc nitki.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)