Orzechowy raj - budyń laskowy, mini ptysie z praliną, ganache

Potrzebne narzędzia*:

- słoiczki lub pucharki (u mnie takie kwadratowe pojemniki, każdy o pojemności 210 ml)
- forma silikonowa na kostki lodu w kształcie małych kulek o średnicy około 2cm
- rękawy cukiernicze jednorazowe
- mata perforowana
- szpatułka silikonowa
- rózga kuchenna
- mikser
- malakser lub blender z przystawką do rozdrabniania
- waga kuchenna
- blacha z piekarnika
- sitko

**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 Słodki Bufet aż o 10%!
Kupon działa również w innych sklepach - tutaj pełna lista

Orzechowy raj - budyń laskowy, mini ptysie z pralinką, ganache

Z podanych proporcji przygotujesz 4 spore desery w pucharkach o pojemności 210 ml.

Mini ptysie:
50 ml wody
20 g masła pokrojonego w kostkę
30 g mąki pszennej
55 g jajka (1 jajko L)

Pralina orzechowa:
80 g uprażonych orzechów laskowych (polecamy Tree Nuts)
80 g drobnego cukru

Budyń laskowy:
500 ml mleka 3,2%
80 g żółtek
80 g drobnego cukru
60 g skrobi kukurydzianej
80 g pasty laskowej 100% (polecam Tree Nuts)

Ganache:
60 g czekolady mlecznej
40 g czekolady deserowej
75 g śmietanki 30%

Orzechowy raj - budyń laskowy, mini ptysie z praliną, ganache

Mini ptysie:

1. W garnku umieść wodę i masło. Ustaw na kuchence i podgrzewaj, aż masło się rozpuści, a całość zagotuje.
2. Zdejmij garnek z kuchenki i wsyp całą przesianą mąkę. Wymieszaj.
3. Ponownie ustaw garnek na palniku. Podgrzewaj ciągle mieszając przez ok. 2 minuty. Gotowe ciasto powinno być gładkie, szkliste, a na dnie garnka utworzy się cienka warstwa ciasta.
4. Ciasto przełóż do misy miksera i pozostaw na około 15 minut do wystygnięcia.
5. Jajko wbij do oddzielnego naczynia i roztrzep.
6. Do ciasta dodaj połowę masy jajecznej i wymieszaj płaskim mieszadłem.
7. Dodaj połowę z pozostałego jajka i ponownie wymieszaj do połączenia.
8. Sprawdź konsystencję ciasta – na uniesionym do góry mieszadle powinno delikatnie spływać na kształt litery V.
9. Gotowe ciasto przełóż do rękawa cukierniczego.
10. Formę silikonową w kształcie małych kulek wypełnij ciastem parzonym. Zbierz nadmiar ciasta wystający z otworów i wyrównaj. Wstaw formę do zamrażarki na kilka godzin.
11. Wyjmij zamrożone kulki z ciasta parzonego i ułóż na blaszce wyłożonej matą perforowaną.
12. Wstaw ptysie do nagrzanego piekarnika i piecz je w 180°C z termoobiegiem lub 200°C z funkcją pieczenia góra-dół przez około 20-25 minut. Ptysie powinny się ładnie zarumienić. Nie otwieraj piekarnika w trakcie pieczenia ponieważ ptysie opadną. Wyłącz piekarnik i pozostaw w nim ptysie przez około 10 minut. Po tym czasie wyjmij je, przełóż na kratkę i wystudź.

Orzechowy raj - budyń laskowy, mini ptysie z praliną, ganache

Pralina orzechowa:

1. Garnek rozgrzej na średnim ogniu. Wsyp cukier. Podgrzewaj do momentu aż cały cukier zostanie roztopiony i nabierze bursztynowego koloru.
2. Do karmelu dodaj orzechy i wymieszaj.
3. Szybko przełóż zawartość garnka na matę silikonową lub papier do pieczenia. Pozostaw do ostudzenia.
4. Orzechy zmiel w malakserze do uzyskania konsystencji dość rzadkiej pasty.
5. Orzechy najpierw zmienią się w proszek, a z czasem pralina stanie się półpłynna. Gotową pralinę przełóż do rękawa cukierniczego.

Budyń laskowy:

1. Żółtka wymieszaj z cukrem i skrobią. Użyj rózgi lub miksera.
2. Mleko podgrzej prawie do wrzenia i zdejmij z ognia.
3. 1/3 gorącego mleka powoli wlewaj do żółtek, cały czas mieszając. W ten sposób zahartujesz mieszankę żółtek.
4. Mleko z żółtkami przelej do garnka z pozostałym gorącym mlekiem. Włącz średni ogień i podgrzewaj cały czas mieszając. Gdy budyń zacznie się gotować podgrzewaj jeszcze przez 1-2 minuty.
5. Dodaj pastę orzechową i dokładnie wymieszaj szpatułką. Następnie krótko zblenduj.
6. Gotowy budyń przełóż do szerokiego naczynia. Przykryj folią w kontakcie.

Ganache:

1. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Wsyp czekoladę i odczekaj 2 minuty, żeby temperatura się wyrównała.
2. Wymieszaj czekoladę ze śmietanką, a następnie dokładnie zblenduj starając się nie napowietrzyć kremu.

Orzechowy raj - budyń laskowy, mini ptysie z praliną, ganache

Składanie deseru:

1. Za pomocą małej tylki zrób dziurkę w każdym ptysiu.
2. Ptysie napełnij praliną orzechową.
3. Laskowy budyń przemieszaj rózgą i przełóż do rękawa cukierniczego. Wypełnij budyniem dno i boki pucharków.
4. Do każdego pojemnika włóż cztery ptysie wypełnione praliną laskową. Wciśnij je delikatnie do środka kremu budyniowego.
5. Ptysie przykryj resztą budyniu i wygładź łyżeczką jeżeli jest potrzeba. Na górę wylej ganache czekoladowe i odstaw do lodówki na kilka godzin.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: Cakeit.pl
Instagram: Cakeit_pl
Pinterest: Cakeit_pl