Ptysie pina colada z kremem kokosowym i ananasem

Cake it.pl

Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa mata perforowana ze wzorem lub bez (zamiennie możesz użyć zwykłej maty lub papieru do pieczenia)
- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- tylka 1a z okrągłą końcówką
- tylka w kształcie gwiazdki - do dekoracji kremem użyłam tylki 6B
- okrągły wykrawacz o średnicy 4,5 cm (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- 2 maty silikonowe lub 2 arkusze papieru do pieczenia
- wałek do ciasta np. taki
- listwy dystansowe (opcjonalnie)
- szpatułka silikonowa, drewniana łyżka
- mikser
- waga kuchenna
- miski, garnek, sitko
- ostry nóż, deska do krojenia
-

**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

Ptysie pina colada z kremem kokosowym i ananasem

Cake It.pl

Potrzebne składniki (na 16 sztuk):

Kruszonka:
40 g miękkiego masła
50 g cukru trzcinowego
50 g mąki pszennej

Ciasto parzone:
60 ml wody
60 ml mleka
50 g masła
1 płaska łyżeczka cukru
szczypta soli
75 g mąki pszennej
120 g jaj (2-3 jajka)

Karmelizowany ananas:
400 g świeżego ananasa pokrojonego w drobną kostkę (waga po obraniu)
40 g masła
60 g cukru trzcinowego
20 ml likieru kokosowego

Kokosowy krem namelaka:
190 g śmietanki kokosowej (I)
6 g żelatyny + 30 g zimnej wody
300 g białej czekolady
375 g śmietanki kokosowej (II)
75 ml likieru kokosowego np. Malibu

Ptysie pina colada z kremem kokosowym i ananasem

Cake It.pl

Opis przygotowania:

Kruszonka:

1. Masło, cukier trzcinowy i mąkę zagnieć na kruszonkę.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość około 2-3 mm. Umieść w zamrażarce na godzinę.

Ciasto parzone:

1. Wodę, mleko, masło, sól i cukier doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 2 minuty.
2. Wsyp mąkę i energicznie mieszaj. Podgrzewaj stale mieszając, aż ciasto będzie gładkie, szkliste i będzie odchodziło od ścianek garnka.
3. Następnie ciasto przełóż do misy miksera i mieszaj płaską końcówką na najniższych obrotach aż ciasto wystygnie do temperatury 50°C.
4. Jajka rozkłóć w osobnej miseczce. Następnie dodawaj stopniowo do ostudzonego ciasta, mieszając cały czas na niskich obrotach płaskim mieszadłem. Po dodaniu 3/4 jajka sprawdź konsystencję ciasta - na uniesionym do góry mieszadle delikatnie spływa na kształt litery V.
5. Gdy uzyskasz pożądaną konsystencję, przełóż ciasto do worka cukierniczego i szprycuj koła o średnicy 4,5 cm.
6. Wytnij koła z kruszonki i ułóż je na ptysiach.
7. Wstaw ptysie z kruszonką do nagrzanego piekarnika i piecz je w 180°C z termoobiegiem przez około 25 minut. Ptysie powinny się ładnie zarumienić.
8. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw w nim ptysie przez około 30 minut.

Ptysie pina colada z kremem kokosowym i ananasem

Cake It.pl

Opis przygotowania:

Karmelizowany ananas:

1.Na rozgrzanej patelni roztop masło, dodaj cukier trzcinowy i wymieszaj. Dodaj pokrojony w kostkę ananas. Smaż około 3 minuty mieszając od czasu do czasu.
2. Wlej likier kokosowy, wymieszaj i gotuj jeszcze przez 1 minutę.
3. Ananas odsącz na sitku i odstaw do wystudzenia.

Kokosowy krem namelaka:

1.Żelatynę zalej wodą i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
2.Śmietankę (I) podgrzej niemal do wrzenia i zdejmij z palnika.
3.Do śmietanki dodaj żelatynę i wymieszaj lub zblenduj, aż zupełnie się rozpuści.
4.Dodaj czekoladę i odstaw na chwilę. Następnie zblenduj do otrzymania jednolitej masy.
5.Do masy czekoladowej dodaj likier i pozostałą śmietankę kokosową (II). Zblenduj do połączenia.
6.Gotowy krem wstaw na noc do lodówki. W tym czasie nabierze odpowiedniej konsystencji.

Nadziewanie i dekorowanie ptysi:

1.Za pomocą tylki w kształcie gwiazdki wytnij otwory na górze każdego ptysia.
2.Najpierw za pomocą łyżeczki napełnij ptysie kawałkami karmelizowanego ananasa. Następnie dopełnij kokosowym kremem namelaka wyciskanym z rękawa cukierniczego.
3.Na górze ptysia wyszprycuj rozetkę z kokosowego kremu namelaka. W kremie zrób wgłębienie łyżeczką i wypełnij je karmelizowanym ananasem lub udekoruj kwiatem suszonego ananasa.

Ptysie pina colada z kremem kokosowym i ananasem

Kwiaty z suszonego ananasa:

1.Ananas obierz. Odkrój spód i górę owocu.
2.Małym nożykiem wykrój oka znajdujące się po bokach ananasa.
3.Następnie ananas pokrój w cienkie plastry.
4.Odciśnij nadmiar soku przykładając ręcznik papierowy.
5.Plastry ananasa ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
6.Susz w piekarniku nagrzanym do 90°C (termoobieg) przez około 1,5 - 2 godzin, aż do zarumienienia się brzegów. W trakcie suszenia (po około 1 godzinie) odwróć plastry na drugą stronę.
7.Wyłącz piekarnik i jeszcze ciepłe plastry ananasa przełóż do formy na babeczki, żeby nadać im odpowiedni kształt. Pozostaw w temperaturze pokojowej 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