

Croquembouche

Ova vrlo ukusna i dekorativna poslastica, mora se spremi pred samo serviranje, u protivnom Član je dobitio dozvolu da je učini u vremenu od 10 sati.



1 Priprema

2

3 U Čjerpu staviti puter, vodu, so i ČjeÄžter, pa staviti na plotnu da provri. Skloniti Čjerpu sa plotne i dodati braČjno. Vratiti na zagrijanu plotnu i drvenom kaČjikom snaČno mijeÄžati 2-3 minuta, sve dok se od tijesta ne formira lopta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

4

5

6

7 Posle toga dodavati jedno po jedno jaje, snaČno mijeÄžajuÄži posle svakog dodavanja jaja. Tako pripremljenu smjesu vaditi kaČjÄ•icom ili staviti u Čipric za dekorisanje koji ima metalni nastavak sa veÄžim otvorom. PomoÄžtu Čiprica istiskivati male krofnice na pleh prekriven papirom za peÄ•enje premazan sa puterom i posut braČnom. Svaku krofnicu po vrhu malo pritisnuti sa prstom da bude

kaČjÄ•ica ČjeÄžera 1

na vrh noČna soli

prosijanog braČjna 1 1/2 Čjolja

6-7 jaja

Čjolje vode 1 1/2

zumanaca 6

Čjolje ČjeÄžera 1/2

Čjolje mlijeka 1/2

kaČjike neslanog putera 3

poluslatke Čokolade 55 gr

kaČjÄ•ice espresso praha za

kafu pomijeČjanog sa 2

kaČjÄ•ice vruÄžte vode

Čjolje vode 2/3

Čjolje ČjeÄžera 2

kaČjike corn sirupa 2

kaČjika ČjeÄžera 7

kaČjike vode 3

kaČjÄ•ica corn sirupa 1

ravna. Staviti u prethodno zagrijanu rernu (425°F) i peÄti dok ne narastu i porumene, oko 20-25 minuta. Najbolje je peÄti u rerni sa ventilatorom. PeÄene izvaditi iz rerne i staviti na reÅjetku da se ohlade.

8

9

10

11 Napraviti kremu na ovaj naÄin:

12

13 U dublju Äiniju staviti Åumanjke i ÅjeÄter i mutiti dok masa ne postane blijedo Åuta i dok se ÅjeÄter ne istopi. Dodati braÅno. Zagrijati mlijeko (od toga odvojiti pola Åjolje i ostaviti na stranu). Dodavati ga u smjesu od jaja, lagano. IzruÄiti smjesu u Äistu Åjerpu i staviti na vruÄtu plotnu.

14

15

16

17 MjeÅjati dok masa ne provri i postane gusta. Ako je previÅje gusta, dodati pola Åjolje preostalog mlijeka. Skloniti sa plate i dodati puter kaÅiku po

kaÅjiku. Na pari otopiti Åokoladu i espresso i dodati kremi. Dobro izmijeÅjati i pustiti da se ohladi. Hladnu kremu staviti u Åjpric i filovati krofnice.

18

19

20

21 Karamel napraviti na ovaj naÄ•in:

22

23 U manju Åjerpu staviti vodu, ÅjeÄžer i sirup, pa staviti da provri na jakoj vatri. Ni sluÄ•ajno mijehoÅjati masu sa kaÅjikom. Smanjiti temperaturu i kuvati dok se ne dobije fina Å¾ukastaka boja kao Äžilibr. Paziti da ne izgori. Skloniti sa vatre i u tako spremljjen karamel namakati krofnice donjom stranom. Stavljati krofnice na okruglu tacnu i praviti piramidu.

24

25

26

27 U ÅjeÄžerne niti, ÅjeÄžer, vodu i corn sirup staviti u malu Åjerpu i pustiti da provri. Kuvati dok ne dobije malo tamniju boju. Paziti da ne izgori. Skloniti

sa vatre. Uzeti dvije viljuške ili još bolje nekoliko metalnih štapića za ravnjenje, uroniti ih u vruće sirup i iznad croquemboucha štarati lijevo i desno dok se štitav croquembouch ne prekrije nitima.

28

29

30

31ijatno.

Napomena:

...