

Croquembouche

Ova vrlo ukusna i dekorativna poslastica, mora se spremiti pred samo serviranje, u protivnom Ā

lata, dob

1 Priprema

2

3 U Ājerpju staviti puter, vodu, so i ĀjeĀter, pa staviti na plotnu da provri. Skloniti Ājerpju sa plotne i dodati braĀjno. Vratiti na zagrijanu plotnu i drvenom kaĀjikom snaĀ¼no mijeĀjati 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, snaĀ¼no mijeĀjajuĀti posle svakog dodavanja jaja. Tako pripremljenu smjesu vaditi kaĀjiĀicom ili staviti u Ājpric za dekorisanje koji ima metalni nastavak sa veĀtim otvorom. PomoĀtu Ājprica istiskivati male krofnice na pleh prekriven papirom za peĀenje premazan sa puterom i posut braĀjnom. Svaku krofnicu po vrhu malo pritisnuti sa prstom da bude



115 gr

kaĀjiĀica ĀjeĀtera 1

na vrh noĀ¼a soli

prosijanog braĀjna 1 1/2 Ājolja

6-7 jaja

Ājolge vode 1 1/2

zumanaca 6

Ājolge ĀjeĀtera 1/2

Ājolge mlijeka 1/2

kaĀjike neslanog putera 3

poluslatke Āokolade 55 gr

kaĀjiĀice espresso praha za

kafu pomijeĀjanog sa 2

kaĀjiĀice vruĀte vode

Ājolge vode 2/3

Ājolge ĀjeĀtera 2

kaĀjike corn sirupa 2

kaĀjika ĀjeĀtera 7

kaĀjike vode 3

kaĀjiĀica corn sirupa 1

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

8

9

10

11 Napraviti kremu na ovaj naĀin:

12

13 u dublju Āiniju staviti ¼umanjke i ĀeĀer i mutiti dok masa ne postane blijedo ¼uta i dok se ĀeĀer ne istopi. Dodati braĀino. Zagrijati mlijeko (od toga odvojiti pola Āolje i ostaviti na stranu). Dodavati ga u smjesu od jaja, lagano. IzruĀiti smjesu u Āistu Āerpu i staviti na vruĀu plotnu.

14

15

16

17 jeĀati dok masa ne provri i postane gusta. Ako je previĀe gusta, dodati pola Āolje preostalog mlijeka. Skloniti sa plate i dodati puter kaĀiku po

kaĀjiku. Na pari otopiti Āokoladu i espresso i dodati kremi. Dobro izmijeĀjati i pustiti da se ohladi. Hladnu kremu staviti u Ājpric i filovati krofnice.

18

19

20

21

karamel napraviti na ovaj naĀin:

22

23

u manju Ājerpu staviti vodu, ĀjeĀter i sirup, pa staviti da provri na jakoj vatri. Ni sluĀajno mijeĀjati masu sa kaĀjikom. Smanjiti temperaturu i kuvati dok se ne dobije fina Ā¼uĀkasta boja kao Āilibar. Paziti da ne izgori. Skloniti sa vatre i u tako spremljen karamel namakati krofnice donjom stranom. Stavljati krofnice na okruglu tacnu i praviti piramidu.

24

25

26

27

za ĀjeĀterne niti, ĀjeĀter, vodu i corn sirup staviti u malu Ājerpu i pustiti da provri. Kuvati dok ne dobije malo tamniju boju. Paziti da ne izgori. Skloniti

sa vatre. Uzeti dvije viljuĀke ili joĀi bolje nekoliko metalnih ĀitapiĀa za raĀ³/₄njiĀe, uroniti ih u vruĀ sirup i iznad croquemboucha Āarati lijevo i desno dok se Āitav croquembouch ne prekrije nitima.

28

29

30

31 prijatno.

Napomena:

...