

Круассаны с сыром

Автор: Administrator

18.12.2018 00:00 - Обновлено 08.01.2019 18:18



Круассан – нежная и воздушная французская булочка в виде рогалика, сделанная из слоёного теста с добавлением сливочного масла. Это кондитерское изделие у многих неразрывно ассоциируется с Парижем, романтикой, влюбленностью и хорошим настроением. В переводе с французского слово «croissant» означает «полумесяц», что полностью характеризует внешний вид булочки. Сами французы обожают есть круассаны вместе с кофе или горячим шоколадом на завтрак.

Круассаны бывают с начинкой и без. Часто для них используют сладкие наполнители из кремов или джемов. В качестве несладких наполнителей наиболее популярны различные виды сыров и ветчина.

Если Вам надоели привычные завтраки, то предлагаем приготовить сытные круассаны с ветчиной и сыром по очень простому рецепту. Это не займет много времени, но Вы несомненно порадуете себя и удивите близких завтраком по-французски. Возможно, и в Вашем доме утренние круассаны станут вкусной и светлой традицией.

Для ускорения процесса приготовления блюда, дрожжевое слоёное тесто можно предварительно купить в магазине.

Круассаны с ветчиной и сыром

Ингредиенты:

- дрожжевое слоеное тесто – 400 г;
- твердый сыр – 300 г;
- ветчина – 200 г;
- яйцо – 1 шт.;
- соль, молотый черный перец – по вкусу.

Приготовление:

1. Готовим начинку. Сыр натираем на мелкой терке, а ветчину нарезаем соломкой. Затем смешиваем ветчину с сыром, добавляем молотый черный перец и соль по вкусу.
2. Дрожжевое слоёное тесто размораживаем непосредственно перед готовкой. Затем раскатываем его скалкой в пласт толщиной около 5 мм. Далее режем тесто на широкие полосы, а полосы после режем на высокие треугольники.
3. На основание каждого треугольника из теста выкладываем начинку и аккуратно закручиваем заготовку по направлению к вершине треугольника. Далее придаём булочке форму полумесяца (или рогалика).
4. Смазываем маслом противень или стелим пергаментную бумагу.
5. Выкладываем круассаны на противень и смазываем их сверху взбитым яичным желтком.
6. Разогреваем духовку до 180° и отправляем в неё противень с круассанами примерно на 20 минут. Признаком готовности для нас будет служить появление аппетитной золотистой корочки.
7. Готовые круассаны перекладываем на плоскую тарелку и даём слегка остыть. Затем подаём их к столу вместе с кофе, чаем или какао.