



Предлагаем вам рецепт замечательной выпечки французского происхождения под названием бриоши. Это очень вкусные булочки, для приготовления которых понадобится сдобное тесто. В нашей статье вы узнаете, как приготовить замечательные булочки – бриоши с заварным кремом.

Рецепт булочек-бриоши

Продукты для приготовления теста:

- мука – 0,5 кг;
- масло сливочное – 60 г;
- сахар – 60 г;
- молоко - 250 мл;
- яйца – 1 шт.;
- дрожжи свежие – 20 г;
- соль – треть ч.л.

Для крема:

- желтки – 3 шт.;
- молоко – 250 г;
- сахар – 50 г;
- крахмал – 20 г;
- ванильный сахар – 1 пакетик.

Приготовление

Процесс приготовления бриоши с заварным кремом начинайте с просеивания муки. Потом надо всыпать в муку сахар и дрожжи и все хорошенько перемешать. Молоко предварительно слегка подогрейте, сливочное масло размягчите и положите все это в подготовленную сухую смесь. Также добавьте яйцо и соль. Теперь ваша главная цель – тщательно вымесить тесто. Если есть возможность, используйте кухонный комбайн. Далее необходимо поставить емкость с тестом в теплое место где-то на 1 час, чтобы оно подошло. Тесто считается готовым, если оно увеличилось в объеме приблизительно в 2 раза.

Следующий этап посвятим крему. Для этого в сухую емкость поместим сахар и 2 желтка, также добавим крахмал и ванильный сахар и все это хорошенько разотрем. Затем в полученную смесь надо влить 2 столовые ложки молока и опять тщательно перемешать. После этого вернемся к оставшемуся молоку и вскипятим его. Далее горячее молоко тонкой струйкой льем в подготовленную смесь и сразу же начинаем венчиком взбивать содержимое. Этот процесс длится до тех пор, пока крем не станет густым. Потом накройте его пищевой пленкой и пусть он остывает.

Пришло время вернуться к тесту, которое уже должно хорошо подойти. Сухой стол покрываем небольшим количеством муки и сверху на ней размещаем тесто, которое притрушиваем мукой. Потом, вооружившись скалкой, раскатываем его в пласт примерно 40х30 см и покрываем его кремом. Если хотите, разложите еще поверх крема небольшие кусочки шоколада.

Далее предстоит скатать тесто в рулет и поделить его ножом на части. Для выпекания надо взять глубокую форму и ее внутреннюю часть смазать сливочным маслом. Не забудьте, что ваши будущие булочки должны еще подняться, поэтому располагайте их в форме так, чтобы между ними оставалось место. Затем помещаем форму в теплое место, пройдет минут 40, пока изделия поднимутся. Пришло время смазать их верхнюю часть взбитым желтком и поместить в разогретую до 180 градусов духовку. Через 45 минут бриоши с заварным кремом будут готовы. Приятного аппетита.