

Торт «Крокембуш»

Автор: Administrator

17.10.2018 00:00 - Обновлено 07.11.2018 20:20



Среди многочисленных десертов французской кухни особо стоит отметить торт под названием «Крокембуш», который сможет стать изящным украшением любого торжества. Мало у кого не вызовет восторг гора изумительных профитролей, покрытых тонкой карамельной нитью и засахаренными цветами, фруктами или съедобными бусинами.

Рецепт торта «Крокембуш»

Однозначно, приготовление десерта такого рода, требует определенного опыта и новичкам, скорее всего, будет затруднительно, однако попробовать стоит. Результат станет отличной наградой за приложенные усилия.

Компоненты, необходимые для приготовления десерта:

Профитроли:

- вода – 250 мл;
- масло сливочное – 80 г;
- мука – 150 г;
- яйца – 3 шт.

Торт «Крокембуш»

Автор: Administrator

17.10.2018 00:00 - Обновлено 07.11.2018 20:20

Крем:

- молоко – 435 мл;
- ваниль – 1 стручок;
- яичные желтки – 3 шт.;
- сахар – 70 г;
- мука – 50 г.

Карамель для украшения:

- сахар – 860 г;
- вода – 330 мл.

Способ приготовления

Начнем с выпекания профитролей. Для этого в емкость нальем воду и добавим к ней сливочное масло, ставим на огонь и доводим до кипения. Затем, не убирая с огня, осторожно вводим муку и постоянно помешиваем в течение 2-3 минут, пока не образуется плотный комок теста. После этого емкость снимаем с огня и даем время массе остыть, минут 5. Теперь аккуратно вмешиваем в тесто взбитые яйца, по одной столовой ложке за раз.

Духовку предварительно разогрейте до 200 градусов. Противень покройте пекарской бумагой и, формируя из готового теста шарики (3-4 см в диаметре), разместите их на нем. Потом заготовку сбрызгиваем водой и отправляем в духовку на полчаса. По истечении времени в испеченных профитролях снизу делаем ножом отверстия, и изделия должны остыть в течение 20 минут.

В это время займемся кремом, для чего сначала молоко и ваниль соединим в глубокой миске, подогреем немного и введем в смесь сахар и 3 желтка, перемешиваем и снимаем с огня.

Теперь в полученную массу вмешиваем муку и вновь ставим миску на огонь. При непрерывном помешивании варим крем 5 минут, пока он не загустеет, а потом оставляем остывать. Вооружившись кондитерским мешком, наполняем профитроли кремом.

И, наконец, не менее ответственный этап – приготовление карамели. Соедините сахар и воду и варите смесь на небольшом огне до золотистого цвета минут 20-25. Потом надо каждый профитроль обмакнуть в готовую карамель и разместить на сервировочном конусе до тех пор, пока он полностью не будет покрыт. Осталось украсить торт карамельными нитями. В этом помогут две вилки, которые надо опустить в карамель, а

Торт «Крокембуш»

Автор: Administrator

17.10.2018 00:00 - Обновлено 07.11.2018 20:20

потом склеить их задними поверхностями на 30 секунд и быстро развести в стороны.
Полученными карамельными нитями покройте торт.