

## Булочки Крем де Паризьен

Автор: Administrator

09.02.2020 00:00 - Обновлено 09.03.2020 13:38

---



Многим нравится французская выпечка. Ее вкусовые качества и аромат мало кого оставляют равнодушными. Именно таковыми являются французские булочки Крем де Паризьен, с рецептом приготовления которых вы сможете познакомиться ниже. Даже из названия этой выпечки можно понять, что эти изделия содержат крем. Надо сказать, что при желании его можно дополнять разными добавками, к примеру, орешками или цедрой апельсина, т. е. присутствует возможность эксперимента.

**Для приготовления булочек необходимо подготовить следующие продукты:**

**Для теста:**

- мука - 400 г;
- молоко – 200 мл;
- сахар - 75 г;
- масло сливочное - 40 г;
- яйцо – 1шт.;
- дрожжи сухие - 5 г;
- соль - 1/2 ч. л.;
- цедра лимона - 1/2 ч. л.

**Для крема:**

- молоко - 350 мл;
- масло сливочное - 40 г;
- желтки яичные – 2 шт.;

- сахар - 4 ст. л.;
- крахмал - 2 ст. л.;
- ванильный сахар - 1 пакетик.

### Способ приготовления

1. Сначала надо приготовить тесто. Для этого в миску добавляем такие компоненты: муку, сахар, дрожжи, соль, цедру лимона и потом сухую массу хорошенько перемешиваем.
2. Отдельно взбиваем яйцо с молоком и полученную смесь вводим в подготовленную сухую массу. Замешиваем однородное тесто. Еще надо в отдельной емкости растопить сливочное масло и также его добавить в тесто и снова его вымесить. После этого тесто в течение 2 часов должно постоять в теплом месте.
3. По истечении 2 часов его надо разделить на 15-16 частей.
4. Подготовка крема для булочек Крем де Паризьен. Сначала надо соединить желтки с сахаром, ванильным сахаром и крахмалом и смесь взбить. Потом молоко отдельно доводим до кипения и тонкой струйкой вливаем его во взбитую яичную массу. Теперь емкость с полученной массой ставим на медленный огонь и при непрерывном перемешивании венчиком варим, пока масса не загустеет до нужной консистенции. Когда полученный крем немного остынет, добавляем к нему сливочное масло и хорошенько перемешиваем.
5. Возвращаемся к тесту и начинаем формировать будущие булочки. Каждую часть теста надо раскатать в форме прямоугольника и на его край положить крем.
6. Крем закрываем тестом до половины прямоугольника, край его защипываем, а оставшуюся часть нарезаем длинными полосками
7. Теперь нарезанные полоски раскладываем поверх нашего изделия, чтобы получился рулетик и размещаем его на противень, смазанный маслом. Также поступаем с остальными заготовками. Оставляем их в тепле на 40 минут, после смазываем все булочки взбитым желтком.
8. Осталось выпечь подготовленные изделия, для чего помещаем противень с ними в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут. Когда булочки остынут, посыпьте их сверху сахарной пудрой.