



Круассаны с миндальным кремом

Изысканный французский десерт. Предлагаем вам приготовить их по нашему рецепту с большим количеством вкусного миндального крема. Домашние будут в восторге.

20 Порции



Легко

до 70 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

120 г Сахарная пудра с натуральной ванилью Dr. Oetker
1000 г Изысканный французский десерт
125 г Миндальная мука
125 г Сливочное масло к.т.
3 шт. Яйцо куриное
30 мл. Виски, коньяк или ром
50 г Миндальные лепестки

- 1 Приготовим сладкую начинку, для этого взбиваем миксером яйца, сахарную пудру с ароматом ванили до пышного состояния.
- 2 В отдельной емкости взбиваем сливочное масло и миндальную муку. Для аромата добавим виски и взбиваем еще раз.
- 3 Постепенно добавляем сладкую смесь в смесь из масла и муки. Добавили 2 ст л - перемешали, еще 2 ст л сладкой смеси - перемешали, и так до конца.
- 4 У вас должна получиться консистенция крема - густая, а не жидкая, иначе миндальная начинка просто вытечет из круассана.
- 5 Крем необходимо хорошо охладить. Зимой можно поставить на балкон, а если на улице тепло - помещаем его в морозилку. Можно поместить крем в формочки для льда, так крем сразу будет разделен на порции.





- 6 Для экономии времени используем уже готовое тесто (покупное или приготовленное заранее). Размораживаем его при комнатной температуре, чтобы оно стало податливым. Делим тесто на две части и раскатываем обе в форму прямоугольника.
- 7 Из каждого пласта должно получиться 10 одинаковых треугольников. Это наши будущие круассаны, добавляем начинку в центр каждого, по 1 чайной ложке или по 1 кубику из формочек для льда.
- 8 Берем каждый треугольник за уголок и заворачиваем круассаны. Застылаем противень пергаментов и выкладываем на него круассаны.
- 9 Не спешим отправлять наш французский десерт в духовку, накрываем противень тканью и даем им “отдохнуть” 20-25 минут.
- 10 Разогреем духовой шкаф до 200 градусов. Разобьем яйцо в отдельную емкость яйцо и взобьем его венчиком. Смажем поверхность круассанов яйцом и отправим выпекаться. 25 минут в духовке и ароматный десерт готов
- 11 Для придания большей сладости можно присыпать круассаны сахарной пудрой, дать им немного остыть и можно приступать к чаепитию, приятного аппетита!

