

Recept za kroasane

Recept za kroasane sa nugat filom i kremom od vanile.

14 Porcija/e



Komplikovano



Vreme pripreme 90 Min.



- 1 Sve sastojke za predzames pomešati i ostaviti na sobnoj temperaturi da isfermentišu. Za zames sve sastojke ubaciti u posudu, dodati predzames i ručno umesiti glatko testo koje se odvaja od ivica posude. Prekriti folijom i ostaviti da se diže 1h na sobnoj temperaturi, zatim premesiti i staviti u frižider na nekoliko sati.
- 2 Za ploču od putera izvaljati puter u kocku između 2 lista papira za pečenje ili u kesi za zamrzavanje, staviti u frižider da se stegne. Maksimalna debljina 5 mm. Kada je sve spremno izvaditi iz frižidera, u isto vreme ploču i testo, razvaljati testo i postaviti ploču u centar ukoso, zatvoriti testom kao pismo. Izvaljati u pravugaonik i preklopiti jednom na pola. Izvaljati opet u pravugaonik i preklopiti na 3 dela.
- 3 Staviti u frižider na najmanje 30 minuta do najviše nekoliko sati, izvaditi i ponoviti postupak preklapanja. Još jednom staviti u frižider na 30 minuta do nekoliko sati, izvaditi i ponoviti postupak preklapanja. Testo ponovo staviti u frižider da odmori pre oblikovanja. Izvaljati i seći kroasane u obliku po želji i puniti ih po želji.

Sastojci:

Predzames:

100 g mekog brašna tip 400
100 ml vode
100 g startera (prirodnog kvasa)

Zames:

600 g mekog brašna tip 400
75 g šećera u prahu
10 g meda
20 g mleka u prahu
15 g soli
100 g putera/maslaca
200 ml vode

Ploča od putera:

325 g putera/maslaca

Premaz za kroasane:

3 žumanca
1 jaje celo

Krema od vanile:

500 ml mleka
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
kora ½ narandže
kora ½ limuna
3 žumanca
50 g Dr. Oetker Gustin
50 g putera/maslaca
3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
soka od limuna
0.5 mahune vanile

Za punjenje danskog peciva:

200 g šumskog voća smrznutog
20 g badem listića

Glazura od kajsije:

150 g marmelade od kajsija (glatke)
sok od ½ limuna
0,5 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog

- 4 Kroasane za nugat punjenje oblikovati klasično (oni se pune nakon pečenja) tj. seći trouglove testa i urolati. Za Dansko pecivo iseći kocke (sa kremom od vanile) zaseći po dužini (od ivice 1 cm), ali da sa dve strane na uglovima ostane spojeno testo, zatim preklopiti kao vetrenjače. Poređati na pleh sa papirom za pečenje i ostaviti da naraste. Ostaviti kroasane i dansko pecivo da se dižu na sobnoj temperaturi ili u pećnici na 30 C dok se ne naduvaju i postanu drhtavi na dodir. Kada dansko pecivo naraste u udubljenje sipati kašiku pripremljene poslastičarske kreme, malo šumskog voća i posuti sa listićima badema. Ivce premazati umućenim jajima, potom peći na 190 stepeni 20-ak minuta.

- 5 Premazati sa razmućenim jajima i žumancetom dva puta pre pečenja, kako bi bili hrskaviji.
Kroasane peći na 210 C prvih 10 minuta, zatim smanjiti na 180 C i peći još 10 - 15 minuta dok nisu pečeni. Proveriti na dnu kroasana da li je zlatne boje, jer mora biti hrskavo pečen sa donje strane.

6 Krema od vanile:

Odvojiti malo hladnog mleka od navedene količine, razmutiti gustin i žumanca. Ostatak mleka kuvati sa šećerom, koricom citrusa i vanilom, prelići u tankom mlazu na smesu od žumanaca, vratiti nazad u posudu za kuvanje i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne, a potom kuvati još malo dok ne postane sjajna, viskozna i dok se ne sliva sa žice u mlazu. U vruću kremu odmah umešati pripremljen želatin i puter da se rastope.
Kada se krem ohladi, razraditi je mikserom da postane kremast.

7 Glazura od marelice:

Neposredno pre upotrebe kratko prokuvati i odmah premazati kroasane da bi dobili sjaj.

8 Nugat fil:

Zagrejati slatku pavlaku i prelići preko čokolade, ostaviti nekoliko minuta i promešati u sjajan ganaš. Pečene lešnike samleti u blenderu do konzistencije putera i umešati u ganaš. Ohladiti.
Kada su kroasani pečeni, napuniti kremu u dresir džak i napuniti još tople kroasane.

9 Dekoracija:

Kroasane i dansko pecivo premazati glazurom od kajsije odmah nakon pečenja. Deo kroasana napuniti nugat filom uz pomoć dresir kese, ukasiti čokoladnim kremom i kuglicama od čokolade.

Nugat fil:

150 g slatke pavlake
200 g mlečne čokolade
100 g lešnika pečenih soli

Glazura i dekoracija:

200 g šumskog voća smrznutog
20 g badem listića
20 g čoko kuglica

Dekoracija:

20 g čoko kuglica