



Заварные эклеры с сырным кремом



Ингредиенты

- Заварное тесто:
- Молоко 500 мл
- Вода 500 мл
- Соль 20 г
- Сахар 40 г
- Масло сливочное 450 г
- Мука 550 г
- Яйца 1 кг
- Ванильное сабле:
- Масло сливочное 100 г
- Коричневый сахар 125 г
- Мука 125 г
- Ванильный сахар 5 г
- Заварной крем Патисьер:
- Сливки 1 л
- Сахар 250 г
- Желток 200 г
- Кукурузный крахмал 90 г
- Масло сливочное 125 г
- Ваниль 5 г
- Сырный крем:
- Сыр Cremette Hochland Professional 1 кг
- Крем Патисьер 500 г

Приготовление

Заварное тесто.

- Молоко, воду, соль, сахар, сливочное масло поместить в сотейник, довести до кипения на среднем огне. Постоянно мешать.

- Всыпать небольшими порциями муку в сотейник, постоянно мешая и заваривая массу. Тесто должно отделяться от стенок сотейника. После этого снять с огня и остудить до комнатной температуры.

- Добавить в тесто яйцо и тщательно перемешать.
- Отсадить на противень с помощью мешка и круглой насадки, как макаронс, диаметром 3-5 см. Ванильное сабле.
- Муку вручную соединить с коричневым сахаром и перемешать до однородности.
- Поместить в дежу от миксера сливочное масло, взбить миксером.
- Всыпать в дежу с маслом муку с коричневым сахаром и добавить ванильный сахар. Мешать на медленной скорости до однородной песочной крошки.
- Разделить массу на две части, раскатать пластом толщиной 2 мм между двумя листами пергамента. Убрать пласты в морозильную камеру на 15 минут.
- Из замороженного сабле вырезать кружки диаметром чуть больше, чем отсаженное на противень заварное тесто. Выложить их сверху на тесто. Отпекать при $t\ 170^{\circ}\text{C}$ от 20 до 30 минут в зависимости от размера. Заварной крем Патисьер.
- Сливки с ванилью поместить в сотейник, греть до образования пара.
- Смешать вручную венчиком до однородности сахар, желтки и кукурузный крахмал.
- Часть теплых сливок влить в смешанную массу, остальные сливки оставить в сотейнике на огне. Все перемешать и влить обратно в сотейник. Варить крем до загустения на среднем огне, активно мешая венчиком.
- Как крем загустеет, снять с огня и влить на сливочное масло. Подождать 5 минут, пока масло растает, и деликатно перемешать. Остудить крем до комнатной температуры, накрыть контактно пленкой, и убрать в холодильник на 3 часа. Сырный крем
- Сыр Креметте поместить в дежу от миксера и взбить на высокой скорости.
- Добавить к взбитому сыру крем Патисьер, мешать до однородности.
- Крем готов.
- После отпекания эклеры начинить Сырным кремом. Украсить шоколадом по желанию.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг