



Čokoládové croissanty

asi 20 kusů



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta zahřejeme v kastrůlku mléko se smetanou. V míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem, vanilínovým cukrem a kůrou. Přidáme máslo, žloutky a mléko se smetanou a ručně vypracujeme dohladka. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi 10 minut na teplém místě odpočívat.
- 2 Do ztuhlého másla ručně zapracujeme mouku. Vytvoříme kostku a uložíme ji na asi 20 minut do chladničky.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát. Do středu položíme máslovou kostku a strany přehneme jako do obálky. Opět vyválíme a složíme. Těsto vložíme asi na 15 minut do chladničky. Poté opět vyválíme a přehneme a uložíme opět na 15 minut do chladničky.
- 4 Těsto na pomoučené pracovní ploše do obdélníku 40 x 60 cm a ostrým nožem ho nakrájíme na 20 trojúhelníků.
- 5 Lískooříškový krém naplníme na těsto. Zarolujeme do tvaru croissantů, nanese na plechy vyložené papírem na pečení a ohneme do tvaru rohlíčku. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 20 minut odpočívat. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 20 minut

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

110 ml mléko polotučné

125 ml smetana ke šlehání 33%

370 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl

60 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

0,5 balíčku Finesse citrónová kůra

strouhaná Dr. Oetker

20 g máslo

4 ks žloutek

130 g máslo (ztuhlé)

70 g hladká mouka

Na náplň:

200 g lískooříškový krém





6 Croissanty necháme vychladnout.



©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537