



Vánoční crocquembouche

asi 50 kusů



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku svaříme vodu s mlékem a máslem. Přidáme mouku smíchanou s cukrem a solí a vymícháme dohladka. Směs vložíme do mísy, přidáme vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Cukrářský sáček naplníme těstem a na vymazané plechy tvoříme pusinky o \varnothing asi 3 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem podle návodu na obale, ale jen s 400 ml mléka a bez cukru. Za občasného míchání necháme vychladnout. Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, postupně přidáváme vychladlý Zlatý klas a šleháme dohladka. Náplň vložíme do cukrářského sáčku s úzkou trubičkou a pečivo naplníme. Vložíme do chladničky a necháme ztuhnout.
- 4 Z tvrdého papíru a papíru na pečení vytvoříme kornout o výšce asi 23 cm a základnou o průměru asi 8 cm tak, aby papír na pečení byl z vnější strany kornoutu. Kornout sešijeme sešíváčkou a položíme na podnos.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou (\varnothing asi 1 cm)
cukrářský sáček s hladkou trubičkou (\varnothing asi 1 cm)
cukrářský sáček se slabou trubičkou
tvrdý papír o velikosti A3
sešíváčku
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky

Na těsto:

125 ml voda
125 ml mléko polotučné
100 g máslo
160 g hladká mouka
5 g cukr
sůl
4 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
400 ml mléko polotučné
150 g máslo změkklého
50 g moučkový cukr

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
150 g cukr
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker
1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker





- 5 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Cukr v kastrůlku necháme zkaramelizovat. Asi $\frac{1}{3}$ pečiva namáčíme do polevy a zdobíme kuličkami. Část namáčíme v karamelu a ozdobíme kuličkami. Pomocí karamelu lepíme kuličky od základny nahoru po celém vnějším obvodu kornoutu. Fondán vyválíme a pomocí formičky vykrájíme hvězdičky, které použijeme na ozdobení. Do karamelu namočíme vidličku a vytvoříme nitky, kterými zdobíme dezert po celém obvodě.

Tip:

- Croquembouche (čti krokenbuš) z francouzského "croque en bouche", znamená "křupnutí v puse". Skládá se z malých profiterolků z odpalovaného těsta, naplněných krémem a slepených karamellem. S karamellem pracujeme rychle. Pokud nám karamel ztuhne, můžeme ho znovu rozehtát.

