

LEVELES CROISSANT - VANÍLIA ÉS CSOKOLÁDÉKRÉMMEL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A húzózsíradék összetétele a tésztába hajtáshoz:

- **Kemény (kocka) vaj, vagy margarin: 320g**
- **BL55 Finomliszt: 65g**

A tészta receptje:

- **BL55 Finomliszt: 700g**
- **Friss élesztő: 35g, vagy szárított élesztő: 10g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 60g**
- **Vaj/Margarin: 70g**
- **Tojás: 1db**
- **Ecet: 4ml**
- **Tört jég: 80g**
- **Tej: Tört jéggel egybe mérve 350ml**

A töltelék összetétele:

- **Tej: 500ml**
- **Tojássárga: 4db**
- **BL55 Finomliszt: 65g**
- **Vaníliarúd: 3db**
- **Cukor: 95g**
- **Vaníliás cukor: 1 cs.**
- **Tejszín: 350g**
- **Holland kakaó: 3 tk. a töltelék feléhez**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!



A töltelékek elkészítési módja:

1. 300ml tejet el kell keverni a tojások sárgáival és a liszttel
2. A vanília rudakat hosszában kettévágni és a közepükben lévő magvakat kikaparni
3. 200ml tejet a cukorral, a vaníliás cukorral és a vaníliarudakkal a kikapart magokkal együtt összeforralni, majd az 1. pontban elkészített liszt - tojássárga - tej egyveleget hozzáadagolni és gyors keverés mellett sűrű pudingot főzni
4. A kész pudingot el kell felezni és a feléhez hozzáadni a kakaóport, majd jó alaposan elkeverni
5. A pudingokat teljesen ki kell hűteni
6. A tejszínt kemény habbá kell verni, majd a felét-felét a pudingokhoz keverni.

Az elkészítés menete:

1. Húzó zsiradék elkészítése, a hozzá tartozó zsiradék és liszt elkeverése, téglalap formájúvá alakítása, majd a hűtőben való vissza dermedtése
2. Tészta Dagasztás
3. Hideg pihentetés: 15 perc
4. Húzó zsiradék tésztába csomagolása, kinyújtás, szimpla hajtás
5. Hideg pihentetés: 10 perc
6. Kinyújtás, dupla hajtás
7. Hideg pihentetés: 10 perc
8. Kinyújtás szimpla hajtás
9. Hideg pihentetés: 15 perc
10. A tészta készre nyújtása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon
11. Kelesztés: 50 - 70 perc
12. Közvetlen a sütés előtt felvert tojással való átkenésük
13. Sütés: 235C°-ra előmelegített száraz légterű alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 200C°-ra csökkenteni és úgy sütni 15-20 percig
14. Hegyes fejű habzsák vagy bármi arra alkalmas eszköz segítségével a töltelékeket alulról 2 pontba beléjük tölteni, majd a tetejüket tetszőlegesen dekorálni akár porcukorral, olvasztott csokoládéval vagy bármi arra alkalmas dekorációval.



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!