



## Croquembouche de la Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Steps: 14

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

Ingrediente (un turn cu baza de 18 cm)		Pentru aluatul de choux-uri:	
250 ml	apă	250 ml	lapte
225 g	unt	3 g	sare
3 g	zahăr	275 g	făină
500 g	ouă	Pentru cremă:	
700 ml	lapte	2	păstăi vanilie
150 g	gălbenușuri	180 g	zahăr
75 g	amidon	150 g	unt
Pentru crocant:		250 g	migdale tocate
300 g	fondant	250 g	sirop de glucoză
Pentru caramel:		250 ml	apă
1 kg	zahăr	200 g	glucoză

### Instructions

#### Choux-uri:

**Pasul 1.** Adu ouăle la temperatura camerei și omogenizează-le cu o furculiță.

**Pasul 2.** Taie cuburi untul și topește-l la foc mic împreună cu apa, laptele, sarea și zahărul. Lasă amestecul să dea în clocot. Ia oala de pe foc, adaugă toată făină cernută și amestecă până când este bine încorporată și aluatul are consistența unui piure. Pune oala pe foc, amestecând continuu timp de 2 minute.

**Pasul 3.** Pune aluatul într-un bol și lasă-l să se răcească până la 55-60°C. Apoi adaugă treptat ouăle și amestecă ușor cu un mixer la viteză minimă.

**Pasul 4.** Când compoziția este omogenă, lucioasă și fermă, formează într-o tavă, pe hârtie de copt, cu un poș, choux-uri de 2 cm diametru.

Se coc 40 de minute la 155-160°C.

## **Crema:**

**Pasul 5.** Încălzește laptele cu jumătate din cantitatea de zahăr și vanilia.

**Pasul 6.** Amestecă energic cu un tel gălbenușurile, zahărul rămas și amidonul. Adaugă laptele peste amestecul de gălbenușuri, puțin câte puțin, apoi pune oala pe foc 2-3 minute și amestecă încontinuu. Ia de pe foc, adaugă untul și omogenizează amestecul. Dă crema la rece.

## **Crocantul:**

**Pasul 7.** Într-o tigaie, prăjește migdalele până capătă o culoare brun-aurie.

**Pasul 8.** Încălzește fondantul împreună cu siropul de glucoză, amestecând din când în când cu o spatulă. Când caramelul are o culoare deschisă, adaugă migdalele coapte, continuând să amesteci până obții un caramel auriu.

**Pasul 9.** Unge un blat de lucru cu ulei, răstoarnă caramelul pe el și întinde-l într-o foaie de 3-4 cm grosime. Decupează un disc de 18 mm cu ajutorul unui inel de inox. Cu ajutorul unei forme de patiserie, decupează 8 semilune și păstrează-le la temperatura camerei.

## **Caramelul:**

**Pasul 10.** Într-o crăticioară, topește zahărul cu apa la foc mic spre mediu. Cu ajutorul unei pensule ținute în apă rece, curăță marginile crăticioarei, pentru a nu avea sirop întărit. Nu amesteca în sirop!

**Pasul 11.** Dă în clocot și adaugă glucoza, continuând fierberea până la o temperatură de 165°C. Nu amesteca în caramel! Menține marginile crăticioarei curate cu ajutorul pensulei ținute în apă. Când ajunge la 165°C, ia de pe foc și pune crăticioara într-un recipient cu apă rece pentru a stopa fierberea.

## **Montajul piesei finale:**

**Pasul 12.** Omogenizează crema de patiserie cu un tel și transfer-o într-un poș. Perforează fiecare choux cu ajutorul unui cuțit mic și umple-le cu cremă, apoi trece-le cu partea bombată prin caramelul răcit.

**Pasul 13.** Cât se întărește caramelul pe choux-uri, unge inelul de 18 cm cu puțin ulei și pune-l pe o foaie de copt. Ia fiecare choux, mai trece-l o dată prin caramel, inclusiv marginile acestuia, apoi fixează-l în interiorul inelului, cu forma bombată către acesta. Vei avea nevoie de 13 choux-uri pentru primul etaj, 12 pentru al doilea și tot așa până ajungi în vârf, cu un singur choux. Dacă se întărește caramelul, reîncălzește-l și continuă să îl folosești.

**Pasul 14.** Îndepărtează inelul și fixează piramida pe discul de crocant, folosind caramelul drept lipici. Tot cu ajutorul caramelului, lipește semilunile de marginea discului de crocant, îndreptând colțurile pe înălțime, în diagonală.

Decorează piramida cu filamente subțiri de caramel.

Suntem siguri că acest desert îți va cuceri întreaga familie și suntem extrem de curioși dacă ți-a mai rămas ceva pe platou după servire.

**Autor:** Pastry Chef Mihaela Ruxanda

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Croquembouche de la Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Stand 23.10.2023