Pâte Crumble (10 апреля 2016)

Crumble в переводе с французского означает "крошить, измельчать". Во французской и английской кухнях его используют для покрытия фруктов при запекании. В немецкой кухне есть похожий вид теста -streusel- им покрывают верхушки маффинов, кексов.
Так что вы можете встретить этот вид теста (из муки, сливочного масла и сахара) под названием крамбл/крамбль, шрейзель, штройзель. В него часто добавляют, для придания большего вкуса, ореховую муку и специи. Но смысл один - сделать верх очень хрустящим.



Pâte Crumble
32 г коричневого сахара
32 г сливочного масла
15 г миндальной муки
0.5 ч.л. молотой корицы
0.5 ч.л. ванильного экстракта (я положила 1 ст.л. ванильного сахара с семенами ванили)
65 г муки

Соединить все ингредиенты, перетереть в крошку руками или в миксере.



Готовой крошкой посыпать фрукты или кекс (маффины), запечь вместе. В результате получите очень хрустящую верхушку.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast