Эклеры с фундучным пралине (10 июня 2016)

Еще один вкусный крем с фундучным вкусом.



Крем с фундучным пралине:

225 г молока

45 г сливок

3 желтка

35 г сахара

22 г кукурузного крахмала

170 г фундучного пралине (паста из орехов и карамели)

60 г сливочного масла

Желтки смешать с сахаром и кукурузным крахмалом.

Молоко и сливки довести до кипения, вылить в желтковую смесь, постоянно помешивая.

Вернуть смесь в сотейник, довести до кипения, все время помешивая, и проварить 1-2 минуты.

Снять с огня, охладить до 40С, добавить фундучное пралине и сливочное масло, пробить блендером.

Начинить эклеры.

Покрыть глазурью или помадкой (у меня карамельная глазурь). Украсить по желанию.

Приятного чаепития!



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast