

# Hrskave Princes Krafne Bez Glutena od Pistacija i Malina Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 45 minuta

Spremno za 75 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## **Sastojci:**

### **Craquelin bez glutena:**

- Maslac 75g
- Smeđi šećer (demerara) 90g
- Rižino brašno 90g

### **Pareno tijesto bez glutena:**

- Voda 100g
- Mlijeko 100g
- Šećer 10g
- Sol 4g
- Maslac 80g
- Rižino brašno 120g
- Jaja 150g

## **Gel od malina:**

- Pire od malina 150g
- Voda 150g
- Šećer 50g
- Agar agar u prahu 4g

## **Ganache od pistacija:**

- Bijela čokolada 140g
- Želatina 6g (3,5 listića)
- Glukočni sirup 10g
- Vanilija u prahu po želji
- Slatko vrhnje 35% 500g
- Pasta od pistacija 80g
- Nasjeckane pistacije i svježe maline za ukrašavanje

## **Upute**

1. Da biste napravili craquelin bez glutena, stavite omekšani maslac u zdjelu. Dodajte smeđi šećer i izmiješajte. Zatim dodajte rižino brašno i miješajte silikonskom špatulom dok smjesa ne postane jednolika. Stavite craquelin na masni papir i prvo ga lagano pritisnite prstima. Zatim stavite drugi papir na craquelin i razvaljajte ga na debljinu od 2mm pomoću podesivog valjka. Valjajte od sredine prema jednom kraju, u isto vrijeme pridržavajući suprotnu stranu papira kako ne bi klizao. Stavite ga u zamrzivač na 15 minuta.
2. Da biste napravili pareno tijesto bez glutena stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u lonac i zagrijavajte dok smjesa ne proključa. Stavite rižino brašno u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom, i ulijte ključalu smjesu u brašno. Miksajte na srednjoj brzini dok se ne prožme. Kada se smjesa ohladi postupno joj dodajte jaja, dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Jako je važno da ne

dodajete jaja dok je smjesa još vruća, jer će postati previše rijetka! Tijesto bi trebalo biti kremasto, meko i sjajno.

3. Pripremite dva lima za pečenje. Stavite šablonu na svaki lim (na jedan onu s velikim krugovima, a na drugi šablonu s manjim krugovima), i obložite ih masnim papirom. Stavite tijesto u dresir vrećicu s nastavkom promjera 12mm i istisnite kuglice promjera 5cm na veću šablonu. Istisnite manje kuglice na manju šablonu pomoću dresir vrećice s nastavkom promjera 6mm.
4. Kada se craquelin dobro ohladi, izrežite veće krugove za veće kuglice, i male krugove za manje kuglice rezačima promjera 5cm i 2,5cm. Stavite diskove na kuglice tijesta pomoću male špatule.
5. Zagrijte pećnicu na 200°C, stavite princes krafne u pećnicu i odmah smanjite temperaturu na 180°C. Veće kuglice pecite otprilike 30 minuta, a manje otprilike 15 minuta, dok ne porumene i napušu se. Zatim ih ostavite da se potpuno ohlade.
6. Da biste napravili gel od malina stavite šećer u zdjelu. Dodajte agar-agar u prahu i dobro promiješajte pjenjačom. Zatim stavite pire od malina, vodu i smjesu šećera i agar-agara u lonac. Promiješajte da se prožme. Kuhajte smjesu dok ne proključa, stalno miješajući kako ne bi zagorila. Ostavite da ključa otprilike jednu minutu, a zatim maknite lonac s vatre. Prebacite smjesu u stakleni vrč i pokrijte je prozirnrom folijom. Stavite u hladnjak dok se potpuno ne ohladi.
7. Da biste napravili ganache od pistacija namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite slatko vrhnje u zdjelu i dodajte mu glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte ovu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i procijedite vruće slatko vrhnje u čokoladu. Izradite smjesu štapnim mikserom dok ne postane jednolika. Zatim dodajte pastu od pistacija i izradite smjesu još jednom. Pokrijte smjesu prozirnrom folijom i ostavite je u hladnjaku nekoliko sati.
8. Kada se gel od malina ohladi i stisne, izradite ga štapnim mikserom dok ne dobijete glatki gel. Stavite gel od malina u dresir vrećicu s nastavkom promjera 1mm, i pažljivo probušite i napunite mali choux craquelin.
9. Odrežite vrh princes krafne nazubljenim nožem. Stavite ganache od pistacija u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i istisnite kuglicu srednje veličine u donji dio princes krafne. Zatim utisnite malu kuglicu parenog tijesta punjenu gelom od

malina u ganache. Istisnite još ganachea okolo i preko kuglice dok je potpuno ne prekrijete.

10. Da biste ukrasili gornji dio princes krafne istisnite malo ganachea na vrh dresir vrećicom s nastavkom promjera 6mm. Zatim pospite nasjeckane pistacije na ganache. Stavite jednu svježju malinu u sredinu. Sve stavite na ganache i istisnite točkice gela od malina oko ganachea.

11. Eto, vaše dražesne hrskave princes krafne bez glutena su gotove! Uživajte!