

Trostruko čokoladne princes krafne

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 50 minuta

Spremno za 90 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Čokoladno pareno tijesto:

- Voda 65g
- Mlijeko 65g
- Sol 1g
- Šećer 5g
- Maslac 55g
- Glatko brašno 65g
- Kakao prah 10g
- Jaja 125g

Čokoladni craquelin:

- Maslac 45g
- Smeđi šećer demerara 50g
- Glatko brašno 50g
- Kakao prah 5g

Ganache od mliječne čokolade:

- Mliječna čokolada 115g
- Slatko vrhnje 35% 55g
- Maslac 30g

Čokoladna krema mousseline:

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 80g
- Šećer 125g
- Glatko brašno 25g
- Kukuruzni škrob 25g
- Vanilija u prahu po želji
- Tamna čokolada 125g
- Maslac 250g

Upute

1. Da biste napravili čokoladni craquelin stavite omekšani maslac u zdjelu. Dodajte smeđi šećer i miješajte temeljito silikonskom špatulom. Onda dodajte brašno i prosijani kakao prah, te miješajte da se prožme. Stavite craquelin na masni papir. Pokrijte ga drugim masnim papirom i izravnajte rukom. Onda ga razvaljajte na debljinu od 2mm. Ostavite craquelin u zamrzivaču do upotrebe.
2. Da biste napravili čokoladno pareno tijesto stavite brašno u zdjelu. Dodajte prosijani kakao prah i miješajte temeljito pjenjačom. Stavite vodu, mlijeko, sol, šećer i maslac u lonac i sve zagrijte. Kada smjesa prokuha uklonite lonac s vatre. Dodajte mješavinu brašna i kakao praha i miješajte silikonskom špatulom. Vratite lonac na vatru i kuhajte, miješajući stalno, oko 2 minute. Prebacite mješavinu u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku lopatice i miksajte na maloj brzini dok se malo ne prohladi. Dodajte jaja postupno, miješajući stalno dok ne dobijete glatku smjesu.
3. Craquelin je zamrznut i sada izrežite diskove promjera 5cm. Onda izrežite manje diskove promjera 2,5cm.
4. Stavite pareno tijesto u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 8mm i istiskujte loptice promjera 5cm na lim prekriven perforiranim silikonskom podlogom. Na svaku lopticu tijesta stavite veću craquelin pločicu. Pecite ih na

temperaturi od 200°C nekih 10 minuta. Onda smanjite vatru na 180°C i nastavite peći oko 20 minuta. Izvadite ih i ostavite da se ohlade.

5. Istisnite manje loptice, promjera 2,5cm. Na svaku lopticu stavite manju craquelin pločicu. Pecite ih ih na temperaturi od 200°C nekih 10 minuta. Onda smanjite vatru na 180°C i nastavite peći oko 20 minuta. Izvadite ih i ostavite da se ohlade.
6. Da biste napravili čokoladni ganache, otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na niskoj temperaturi i postupno dodajte mlako vrhnje. Miješajte pjenjačem dok se smjesa ne ujednači. Onda dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne ujednači. Ostavite smjesu na sobnoj temperaturi.
7. Da biste napravili čokoladnu mousseline kremu, prvo morate napraviti slastičarsku kremu. Stavite mlijeko, prah vanilije i pola šećera u lonac. Ostatak šećera pjenjačem pomiješajte s žumanjcima. Dodajte prosijano brašno i škrob te miješajte pjenjačem da se prožme. Temperirajte žumanjke polovinom vrućeg mlijeka. Miješajte temeljito i vratite tu mješavinu u lonac. Vratite lonac na vatru i kuhajte kremu, stalno snažno miješajući, dok se ne zgusne. Pustite kremu da kuha 2 minute, uz stalno mješanje, da se škrob dobro ukuha. Uklonite kremu sa vatre i odmah u nju dodajte komadiće čokolade. Miješajte temeljito dok se čokolada na rastopi i krema ujednači. Prebacite kremu u zdjelu i pokrijte je prozirnom folijom, te ostavite da se ohladi. Stavite čokoladnu kremu u samostojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini. Onda dodajte omekšani maslac i nastavite miksati dok se sve ne ujednači.
8. Koristeći mali nastavak za istiskivanje napravite rupicu u dnu male loptice tijesta. Stavite ganache i vrećicu za istiskivanje s običnim nastavkom i napunite tijesto ganacheom.
9. Odrežite vrh veće loptice tijesta. Stavite kremu mousseline u dresir vrećicu s velikim zvjezdastim nastavkom i njime napunite donji dio tijesta. Umetnite malu lopticu tijesta u veliku. Istisnite još kreme. Sve pokrijte poklopcem od tijesta. Na vrhu istisnite malu rozetu i ukrasite je tamnom čokoladom.
10. Evo ga, vaše trostruko čokoladne princes krafne su gotove! U slast!