

# Princes Krafne od Čokolade i Lješnjaka

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 90 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Craquelin:

- Maslac 85g
- Smeđi šećer (demerara) 100g
- Glatko brašno 100g
- Sol, prstohvat

### Pareno tijesto:

- Voda 125g
- Mlijeko 125g
- Sol 5g
- Šećer 5g
- Maslac 100g
- Glatko brašno 150g
- Jaja 250g

### Ganache od gianduia čokolade:

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

## **Tučeni ganache od lješnjaka:**

- Bijela čokolada 70g
- Slatko vrhnje 35% 250g
- Glukoзни sirup 10g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Pasta od lješnjaka 50g

## **Praliné pasta:**

- Šećer 115g (4oz)
- Lješnjaci (tostirani i oljušteni) 115g

## **Ukrašavanje:**

- Nasjeckani lješnjaci
- Čokoladne mrvice

## **Upute**

1. Da biste napravili craquelin u zdjeli pomiješajte omekšani maslac i smeđi šećer silikonskom špatulom. Zatim dodajte sol i prosijano brašno, te nastavite miješati dok ne dobijete mekano tijesto. Stavite craquelin na masni papir i spljoštite ga rukama. Zatim na njega stavite još jedan list masnog papira, pa ga razvaljajte na debljinu od 2mm. Prebacite ga na lim za pečenje i stavite u zamrzivač dok vam ne zatreba.
2. Zatim napravite pareno tijesto. Stavite mlijeko, vodu, maslac, sol i šećer u plitki lonac i zagrijte do vrenja. Maknite lonac s vatre, dodajte brašno i promiješajte. Stavite lonac natrag na vatru i kuhajte tijesto nekoliko minuta stalno miješajući. Prebacite smjesu u zdjelu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom. Miješajte tijesto jednu minutu da se malo ohladi, a zatim postupno dodajte jaja dok ne dobijete željenu teksturu. Gotovo tijesto treba biti mekano, glatko i kremasto.
3. Stavite tijesto u dresir vrećicu s okruglim nastavkom od 10mm, te istisnite kuglice promjera 4cm na lim obložen masnim papirom. Izvadite craquelin iz zamrzivača, te uklonite s njega masni papir. Izrežite diskove istog promjera kao što su kuglice od parenog tijesta. Stavite disk od craquelina na svaku kuglicu i pecite ih na 180°C

oko 20-25 minuta, dok ne porumene. Zatim ih izvadite iz pećnice i ostavite da se ohlade.

4. Da biste napravili ganache otopite čokoladu gianduia u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte slatko vrhnje prethodno zagrijano u mikrovalnoj pećnici. Miješajte pjenjačom dok ganache ne postane gladak. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
5. Da biste napravili tučeni ganache, namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša iscijedite je. Stavite slatko vrhnje u zdjelu, dodajte 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 vrhnje u čokoladu. Izradite smjesu štapnim mikserom dok ne postane jednolika. Zatim dodajte pastu od lješnjaka i izradite smjesu još jednom. Pokrijte smjesu prozirnom folijom i ostavite je u hladnjaku nekoliko sati ili preko noći.
6. Kada se ganache stisne prebacite ga u samostojeći mikser s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok se ne istuče.
7. Da biste napravili praliné pastu prvo tostirajte lješnjake u pećnici na 180°C, pa im ogulite kožice. Zatim napravite karamel. Stavite šećer i dovoljno vode da prekrije šećer u lonac. Promiješajte pjenjačom i poklopite. Kada smjesa proključa maknite poklopac i nastavite kuhati sirup dok ne postane jantarne boje. Tada maknite lonac s vatre i dodajte lješnjake. Promiješajte silikonskom špatulom i smjesu prebacite na lim za pečenje obložen masnim papirom. Ostavite da se ohladi. Ohlađenu smjesu karamela i lješnjaka stavite u električnu sjeckalicu. Fino je sameljite povremeno čisteći stranice posude. Zatim nastavite miksati dok ne dobijete tekuću, glatku pastu.
8. Da biste napunili princes krafne, prvo napravite rupu na vrhu pomoću malog zvjezdastog nastavka. Zatim istisnite malo ganachea od gianduia čokolade kroz rupu. Ispunite preostali prostor tučenim ganacheom od lješnjaka.
9. Da biste ukrasili princes krafne napravite rozetu od tučenog ganachea. Napravite udubljenje u sredini koristeći alat za izradu kuglica umočen u vruću vodu. Ispunite udubljenje praliné pastom. Na kraju stavite lješnjake i čokoladne mrvice na vrh.
10. Eto, vaše slasne princes krafne od čokolade i lješnjaka su gotove! U slast!