

Пирожное Шу с клубникой

180—210 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте масло, соль и сахар до однородной массы. Добавьте муку и перемешайте. Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги до толщины 1–2 мм и заморозьте на 1 час. Это заготовка для кракелина.
2. Разогрейте духовку до 200 °C. Застелите противни пергаментной бумагой и разметьте круги диаметром 4 см.
3. В кастрюле смешайте воду, масло, соль и ваниль. Нагрейте до кипения. Снимите с огня и добавьте муку, быстро помешивая.
4. Верните на огонь и варите 2 минуты. Переложите в миску и перемешайте, чтобы немного остыло. Постепенно добавьте яйца и перемешайте до однородности.
5. Выложите тесто на противни с помощью кондитерского мешка. Вырежьте кружочки кракелина и положите сверху.
6. Выпекайте 15 минут при 200 °C, затем 15–20 минут при 180 °C до золотистого цвета. Выньте и проткните, чтобы выпустить пар. Полностью остудите.
7. Смешайте сахар и кукурузный крахмал, добавьте яичные желтки, ваниль и соль. Нагрейте молоко, затем постепенно добавьте его в смесь. Варите до загустения. Далее добавьте сливочное масло и охладите, накрыв пищевой пленкой.
8. Взбейте сливки до образования устойчивых пиков. Смешайте охлажденные сливки, добавьте маскарпоне, затем аккуратно вмешайте взбитые сливки. Наполните пирожные шу кремом и джемом. Украсьте кремом и свежей клубникой.

Ингредиенты 25 Порции

= Kotányi Produkte

Для кракелина:

80 г	Сливочное масло
100 г	Пшеничная мука
100 г	Коричневый сахар
По вкусу	Соль морская

Для заварного крема:

110 мл	Вода
90 г	Сливочное масло
110 г	Пшеничная мука
1 ч.л.	Соль морская
1 стручок	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
4 шт.	Яйца

Для ванильного крема с маскарпоне:

10 г	Ванильный сахар с натуральной ванилью
60 г	Сахар
30 г	Кукурузный крахмал
85 г	Желтки
По вкусу	Соль морская
350 мл	Молоко
30 г	Сливочное масло
200 г	Маскарпоне
220 мл	Сливки 33%
150 г	Клубничный джем

