



# 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 °С. 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 °С, затем 15–20 минут при 180 °С 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

