

Святковий вінок із профітролів

150—180 хв

Інгредієнти 20 порц.

= Kotányi Produkte

1 упаковка	Маленьких заготовок для профітролів (20 штук)

Для ванільного крему:

450 мл	Молока
4	Яєчні жовтки
1 пакет	Ванільний цукор
40 г	Кукурудзяного крохмалю
1 шт.	Ваніль Бурбон
30 г	Вершкового масла
2 листи	Желатину
250 мл	Вершків для збивання

Для глазурі:

70 г	Цукру
1 ст.л.	Води
70 г	Шоколаду

Приготування

1. Розрізати стручок ванілі вздовж і вишкребти насіння. Влити 250 мл молока в каструлю, додати розрізаний стручок ванілі без насіння та нагріти. Замочити листи желатину у воді. В окремій мисці змішати яєчні жовтки з рештою молока, насінням ванілі, кукурудзяним крохмалем і цукром.
2. Коли молоко закипить, вийняти стручок ванілі. Повільно влити гаряче молоко тонкою цівкою в підготовлену суміш із жовтками, постійно збиваючи вінчиком. Перелити суміш назад у каструлю, у якій нагрівалося молоко, і знову поставити на вогонь. Варити до загустіння, потім зняти з вогню, додати вершкове масло та відтиснутий желатин. Добре перемішати.
3. Перекласти крем у миску та накрити харчовою плівкою так, щоб вона безпосередньо торкалася поверхні крему. Це допоможе запобігти утворенню плівки. Залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, потім поставити в холодильник до повного охолодження.
4. Збити вершки та обережно вмішати їх в охолоджений ванільний крем до однорідності. Перекласти крем у кондитерський мішок із насадкою для наповнення. Зробити невеликий отвір у нижній частині кожного профітроля та наповнити ванільним кремом.
5. Подрібнити шоколад і розтопити його в мікрохвильовій печі або на водяній бані. У каструлі змішати цукор із водою, поставити на середньо-сильний вогонь і дати цукру карамелізуватися. Почергово занурювати профітролі в шоколад і карамель, а потім викласти їх у формі вінка. На завершення прикрасити залишками карамелі, створюючи тонкі карамельні нитки.