

# Choux kolačići s Orange Chantilly i Nutellom<sup>®</sup>

Hard

2 h 0 min



## SASTOJCI

### ZA 36 PORCIJE

Za craquelin:

50g maslaca

60g smeđeg šećera

60g brašna za kolače

Prstohvata soli

Za Choux kolačiće:

75g vode

75g punomasno svježe mlijeko

3g soli

3g šećera

3g šećera

3 jajeta

80g glatkog brašna

Za punjenje:

180g Nutella<sup>®</sup>

Za Orange Chantilly kremu:

500g svježeg vrhnja

3 žlice šećera u prahu

Korica naranče

## NAČIN PRIPREME



1

Počnite pripremati craquelin: izmiješajte sve sastojke za craquelin.



2

Na listu papira za pečenje, razvaljajte craquelin tijesto na debljinu od 3 mm te ga stavite u zamrzivač.



3

U međuvremenu, pripremite choux kolačiće. Stavite smjesu mlijeka, vode, soli, šećera i maslaca da proključa.



**4**

Dok se smjesa zagrijava, dodati prosijano brašno te brzo miješati kuhačom dok se na dnu posude na stvori zlatna korica.



**5**

Ohladite i umutite zajedno s jajima, dodajući ih jedno po jedno dok žitko tijesto ne postane glatko.



**6**

Prethodno zagrijte pećnicu na 210°C (410°F) te postavite pleh na donju rešetku za pečenje.

Obložite pleh za pečenje s papirom za pečenje te pomoću vrećice za ukrašavanje, istisnite smjesu kako bi dobili okrugle kolačiće promjera 3 cm.

**7**

Izvadite craquelin tijesto iz zamrzivača.

Izrežite smrznuto tijesto s okruglom modlicom promjera 3 cm kako bi dobili diskove od tijesta.

**8**

Postavite smrznute craquelin diskove na kolačiće.

Peći 15-18 minuta, dok ne poprime zlatno smeđu boju.

**9**

Za pripremu Orange Chantilly kreme, umutite vrhnje s šećerom te naribajte korice naranče.

Zatim, prerežite princes krafne na pola. Na donju polovicu namažite 5g Nutelle®.

Pomoću narebrne vrećice za ukrašavanje, istisnite Orange Chantilly preko Nutelle® te zatim na to stavite gornji dio princes krafni.