

Choux kolačići s Orange Chantilly i Nutellom[®]

Teško

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[®]

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