



© Ferrero, 2018

КРУЖЕВНОЙ БЛИНЧИК С NUTELLA® И ЯБЛОКАМИ

БЛИНЫ / ВАФЛИ / КРЕПЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК |
КРУГЛЫЙ ГОД

👨🍳👨🍳👨🍳 | 30 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

На порцию весом 500 грамм (около 15–20 блинчиков среднего размера);

Порцию на человека составляет 1 двухслойный блинчик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 136 г универсальной муки
- 31 г гранулированного сахара
- 8 г разрыхлителя теста
- 2 г соли
- 63 г яиц
- 227 г молока
- 35 г сливочного масла (растопленного)
- 450 г пасты Nutella®
- 5 свежих яблок

ОБОРУДОВАНИЕ:

- 2 средних миски для смешивания
- Венчик
- Антипригарная плоская сковорода
- Бутылка для выдавливания
- 2 кольца (8 см и 10 см)
- Кулинарная лопатка
- Кондитерский мешок с наконечником диаметром 1 см
- Нож

от Доминика Анселя, обладателя премии World's Best Pastry Chef 2017

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В большой миске смешайте все сухие ингредиенты (муку, сахар, разрыхлитель теста и соль) и слегка взбейте венчиком, чтобы убрать комочки.

В отдельной миске соедините яйца и молоко. Хорошо взбейте до тех пор, пока яйца не превратятся в однородную массу (не взбивайте слишком долго, чтобы не допустить чрезмерного насыщения смеси воздухом).

Вылейте жидкую смесь в сухие ингредиенты. Взбивайте венчиком до получения однородной массы.

В конце добавьте небольшое количество растопленного сливочного

масла и перемешайте.

Оберните миску полиэтиленовой пленкой, прижимая пленку прямо к поверхности смеси, во избежание заветривания. Оставьте в холодильнике на ночь (12 часов), чтобы смесь насытилась глютенем из муки.

Перед выпеканием разогрейте сковороду на медленном огне. Добавьте немного сливочного масла или сбрызните кулинарным спреем.

Залейте тесто в бутылку с небольшим наконечником. Используйте два кольца в качестве формы — заполните границу между внутренним и внешним кольцами тестом из бутылки, чтобы получить кольцо из теста. (СОВЕТ: если тесто прилипает к кольцам, смажьте их сливочным маслом перед выпеканием.)

Когда тесто схватится, поднимите кольца. Заполните получившийся круг тестом из бутылки, создавая рисунок по своему усмотрению.

Когда обратная сторона блинчика слегка подрумянится, переверните его лопаткой и готовьте с другой стороны до готовности.

Выполните ту же инструкцию для приготовления следующего блинчика.

Наполните блинчики пастой Nutella®, используя кондитерский мешок с наконечником.

Положите блинчики друг на друга, заполняя пространство между ними пастой Nutella® — пасту также можно использовать для украшения.

Украсьте ломтиками свежего яблока и подавайте на тарелке. Блюдо рекомендуется подавать теплым.