



© Ferrero, 2016

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК | УЖИН | БАНКЕТ
| КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

На 10 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (НА 20 ДИСКОВ)

- 25 г сливочного масла
- 25 г просеянной пшеничной муки
- 25 г сахарной пудры
- 25 г миндальной муки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БУЛОЧЕК (НА 20 ШТУК)

- 31 г цельного молока
- 31 г воды
- 28 г сливочного масла
- 2 г сахарной пудры
- 1 г соли
- 40 г хлебопекарной муки грубого помола
- 2 яйца

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешайте все ингредиенты до получения мягкого однородного теста. Готовое тесто раскатайте на пергаментной бумаге до толщины около 33 мм.

Ножом для теста вырежьте несколько дисков диаметром 3 см и поместите в морозильник.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Просейте муку, добавьте соль и сахар.

В кастрюле смешайте молоко, воду и масло, доведите смесь до кипения. Постепенно добавляйте муку. Продолжайте нагревать смесь в течение 3 минут, постоянно помешивая деревянной ложкой, чтобы смесь оставалась однородной. На дне кастрюли должна образоваться тонкая корочка.

Перелейте смесь в планетарный миксер и продолжайте перемешивать, используя плоскую насадку-лопатку, до полного остывания теста.

Постоянно помешивая, аккуратно влейте одно яйцо. Полностью вмешайте первое яйцо в тесто, затем добавьте второе. Старайтесь сохранять однородную гладкую текстуру теста. Переложите тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой (диаметром 1 см). Отсадите маленькие шарики весом около 8 г (диаметром 2,8 см).

На каждый шарик положите один замороженный диск печенья. У вас должно получиться 20 булочек.

Выпекайте сразу же при температуре 185°C примерно 15 минут.

После остывания наполните каждую заварную булочку 7,5 г Nutella®.

Одна порция - две булочки.