סופגנייה קרואסון אפויה במילוי קרם קפה אגוזי לוז

הודיה גבריאל



מצרכים:

למי סוכר-

100 גרם סוכר לבן

100 גרם מים

לציפוי-

100 גרם סוכר לבן

לבצק-

260 גרם חלב

60 גרם סוכר לבן

10 גרם שמרים יבשים

ביצה

500 גרם קמח לבן

100 גרם חמאה רכה

6 גרם מלח

למילוי-

250 מל שמנת להקצפה 38%

100 גרם גבינת שמנת 25%

80 גרם פודינג וניל

50 גרם אבקת סוכר

80 מל אספרסו בטעם אגוזי לוז של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

למי סוכר-

בסיר נניח מים וסוכר ונבשל על עוצמה בינונית בערך כ5 דק עד שהסוכר נמס ונהיה מעט סמיך(כמו סירופ).

וננית בצד לקירור.

לבצק-

בקערת מיקסר עם וו לישה נניח את כל המצרכים לפי הסדר הרשום פרט למלח.

נפעיל מיקסר על מהירות נמוכה בינונית , ברגע שהבצק אחיד לגמרי נוסיף את המלח

לאחר 7 לישה, נגביר מהירות לבינונית / גבוהה למשך כ-3 דק.

ניצור מהבצק כדור ונעביר לקערה משומנת, נשמן מעט מעל הבצק ונכסה בניילון נצמד ונכניס להתפחה כשעב וחצי/עד שמכפיל נפח.

בגלל שחורף והזמן התפחה איטי יש 2 אופציות :

להפעיל מזגן על חום בתוך חדר על 30 מעלות ולהכניס את הבצק לחדר חמים

להפעיל תנור על 50 מעלות, לחכות שיתחמם ואז לכבות את התנור ולהכניס את כבצק לתנור מכובה

נוציא מהתפחה , נוריד אויר ונקמח משטח עבודה

נרדד את הבצק לעובי בדיוק כמו בסרטון.

בעזרת גלגלת פיצה נחצה את הבצק במרכז ואז למשולשים(ראו בסרטון)

כל משולש נגלגל לצורת קרואסון.

ננית בתבנית מרופדת בנייר אפייה במרווחים (הם תופחים)

מעל נשמן מעט בספריי שמן ונכסה בניילון נצמד בצורה רפויה(כדי שיהיה להם מקום לתפוח)

עכשיו נכניס אותם להתפחה שנייה לשעה/שעה וחצי ויש לבחור באחת מהאופציות להתפחה שרשמתי למעלה.

לאחר שהם תפחו נכניס את הסופגניות לתנור שחומם מראש על 170 מעלות טורבו למשך כ20 דק/עד שמשחימות מעט.

נוציא מהתנור ובעודן חמות נמרח עליהן סירופ סוכר ומייד לאחר מכן נצפה בסוכר לבן וננית בצד

נעבור לקרם-

בקערת מיקסר עם בלון הקצפה נניח את כל המצרכים (את השוט אספרסו נכניס למיקסר רק לאחר שהוא די קריר).

נפעיל מיקסר על מהירות בינונית ונקציף עד קבלת קצף יציב למשך כ5 דקות.

נעביר לשקית זילוף עם צנטר(אפשר גם בלי).

בעזרת סכין נחורר החלק האחורי של הקרואסון ונמלא את בקרם קפה.

נגיש לצד קפה של אספרסו קלאב וזה הביס המושלם!

בתאבון!