



Вам потребуется для заварного теста:

- 250г воды;
- 100г сливочного масла или маргарина;
- 1 чайная ложечка сахара;
- Треть чайной ложечки соли;
- 130г муки;
- 4 яйца.

Вам потребуется для заварного крема:

- 800мл молока;
- 350г сахара;
- 3 яйца;
- 2 столовые ложки муки;
- 2 пакетика ванильного сахара.

Вам потребуется для шоколадной глазури:

- 100 г молока;
- 50г порошка какао;
- 10-20г сливочного масла (чайная ложечка);

- Третью чайной ложечки масла какао (не обязательно).

Для приготовления теста поставьте кипятить воду, добавив соль, сливочное масло и сахар.

На чистый лист бумаги просейте муку.

Когда вода закипит, всыпьте всю муку и хорошо размешайте ее. Плиту выключите.

Перемешивайте муку до образования, отделяющегося от дна кастрюли, кома теста.

Когда тесто немного остынет, по одному, вмешайте 4-ре яйца. Тщательно размешивая каждое яйцо, вместе с тестом, до однородной массы. В хорошо вымешанном тесте яйца не видны!

Получится достаточно жидкое тесто, сохраняющее свою форму.

Наполните полотняной мешок тестом. Выдавливajte его на смазанный противень, формируя круглые булочки, диаметром 4 см. Располагайте их на расстоянии 2-3 см друг от друга. При выпечке булочки значительно увеличатся в размере. Если у Вас нет мешка, можно выкладывать тесто чайной ложечкой.

Выпекайте при 200°С около 30-35 минут. Готовые пирожные охладите.

Для приготовления заварного крема, сахар разотрите с яйцами, добавьте муку, ванильный сахар и молоко. Крем варите постоянно помешивая.

После закипания требуется приблизительно от двух до пяти минут.

Готовый крем приобретает консистенцию сметаны. Охладите крем.

Для приготовления шоколадной глазури смешайте сахар и какао, добавьте молоко и масло какао. Варите смесь, помешивая. После закипания варите до консистенции готовой глазури. Добавьте сливочное масло и снова варите, одну-две минуты, постоянно помешивая. Покрывать пирожные нужно еще теплой глазурью.

Готовые булочки наполните кремом, слегка их, надрезав. Или воспользуйтесь кондитерским шприцом. Уложите на блюдо и покройте глазурью. Оформляйте пирожные глазурью по собственному вкусу и желанию.

Перед употреблением заварные пирожные нужно охладить один-два часа.

Храните в холодильнике.

Хотя приготовление заварных пирожных достаточно трудоемкий процесс, точно соблюдайте пропорции продуктов и технологию приготовления для получения отличного результата.

Готовые пирожные непременно порадуют своим легким и тонким вкусом.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.