
Napoleonka 1

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6961 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml zimnej wody,

1 łyżeczka octu,

sol.

Krem:

500 ml mleka,

6 żółtek,

100 g cukru pudru,

30 g maki kartoflanej,

1/2 laski wanilii.

Inne:

cukier puder do posypania ciastek.

1. Przygotować ciasto: do przesianej maki dodać sol, wlać zimną wodę wymieszana

z octem. Zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Uformować z niego kule, przykryć

i wstawić do lodówki na 30 min. Po wyjęciu rozwałkować na kwadrat o boku ok.

20 cm, tak by warstwa ciasta przy brzegach była 3 razy cieńsza niż w środku.

Masło podzielić na małe kawałki, ułożyć na środku ciasta, brzegi zagiąć do

wewnątrz jak koperte. Wstawić na 15 min do lodówki. Rozwałkować na prostokąt

o wymiarach 20x60 cm, złożyć potrójnie i ponownie rozwałkować na prostokąt.

Jeszcze raz złożyć potrójnie i odstawić na 15 min w chłodne miejsce. Czynność tę powtórzyć jeszcze 3 razy.

2. Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm. Wyciąć z ciasta 2 prostokąty wielkości

blachy. Piec 15-20 min w temp. 220-240°C.

3. Przygotować krem: mleko gotować z wanilią 10 min, wanilię usunąć. Żółtka

utrzeć z cukrem, dodać maki i mieszając dolewać powoli gorące mleko. Gotować

na małym ogniu, nie przerywając mieszania. Krem najpierw zgęstnieje, a potem

stanie się nieco rzadszy. Wtedy zdjąć z ognia i ostudzić. Na jeden blat z

ciasta wylać krem i przykryć drugim blatem. Gdy krem zastygnie, pociąć nożyczkami górny blat na

kwadraty o boku 7 cm. Następnie ostrym nożem pokroic

mase i dolny blat zgodnie z liniami ciecia gornego blatu. Posypac cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

ten krem jest jakby to powiedziec dziwny i mało podobny do takiego jak maja napoleonki ;/
Nadesłał(a):X 2006-04-14 14:04:20