



Творожные кольца

Вода 175гр

Соль 4 гр

Масло сливочное 80гр

Мука 100 гр

Яйцо с1 3-4шт

1. Воду и сливочное масло соединить в сотейнике, прогреть до полного растворения сливочного масла и первых признаков кипения.
2. Всыпать просеянную муку с солью, активно размешивая лопаткой.
3. Заварить тесто на медленном огне до того момента, как оно станет немного блестящим и на дне сотейника образуется заметная корочка.
4. Охладить примерно до 60 градусов.
5. Ввести постепенно яичный меланж.
6. Тесто должно быть пластичным, медленно стекать с лопатки.
7. Отсадить из мешка с насадкой на силиконизированный пергамент.
8. Выпекать на рабочей температуре до румяной корочки.



Творожные кольца

Творожная начинка:

Творог 9% в брикете 250гр

Сливки 33-35% 100гр

Сахарная пудра 50гр

1. Ванильная паста по желанию
2. Взбить все холодные ингредиенты на высокой скорости до плотного крема.
3. При подаче присыпать пудрой.