



Мильфёй в баночке с ванилью и фруктовой карамелью



Ванильный крем

370 г. полужирного молока

2 стручка ванили

45 г. сахар

30 г. порошка для заварного крема

1 яйцо (50 г.)

1/2 яичного желтка (10 г.)

25 г. несоленого сливочного масла

Печенье из слоеного теста

500 г. слоеного теста

Сахар

Бананово-карамельный крем

2 банана

70 мл. цельного молока

115 г. сахар

Сборка и отделка

270 г. сливок 35%

1 яблоко Гренни Смит

15 г. сока лайма

Ванильный крем

Нагрейте молоко в кастрюле. Когда оно начнет закипать, снимите с огня и добавьте расколотые и очищенные стручки ванили . Оставить настаиваться на 20 минут.

В глубокой миске смешайте венчиком сахар, порошок для заварного крема, цельное яйцо и половину яичного желтка.

Извлеките стручки ванили из кастрюльки и вылейте треть молока на яичную смесь, помешивая венчиком.

Перелейте обратно в кастрюлю и доведите до кипения на слабом огне, постоянно мешая венчиком.

Готовьте еще 1 минуту не прекращая помешивать.

Снимите кастрюлю с огня и слегка остудите. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и пробейте погружным блендером.

Уберите крем в холодильник на 2 часа.

Печенье из слоеного теста

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Раскатайте слоеное тесто скалкой в пласт толщиной 2 мм и щедро посыпьте сахаром с каждой стороны.

Разрежьте пласт на два десятка прямоугольников 11 х 2 см, а затем выложите их на выстланный кулинарной бумагой противень.

Накройте еще одним листом кулинарной бумаги и вторым противнем. Выпекайте в течение 15 минут, затем снимите верхний противень и лист бумаги. Выпекайте еще 10 минут.

Разрезая пласт слоеного Теста на полосы, при необходимости подсыпайте сахар: тесто должно быть полностью им покрыто.

Бананово-карамельный крем

Очистите бананы и разомните их вилкой в небольшой миске.

Добавьте молоко и тщательно перемешайте. Насыпьте сахар в маленькую кастрюльку и карамелизуйте. Деглазируйте карамель молочно-банановой смесью, энергично мешая массу лопаткой*.

Снимите с огня и пробейте погружным блендером. Остудите получившийся крем, затем переложите его в кондитерский мешок и срежьте кончик.

Сборка и украшение

В чаше планетарного миксера с насадкой «веничек» взбейте сливки в плотную массу. Аккуратно введите ее в холодный заварной крем. При помощи лопатки. Переложите крем в кондитерский мешок и срежьте кончик.

Наполните 10 стеклянных баночек из-под йогурта ванильным кремом на 3/4 высоты.

Отсадите сверху слой бананово-карамельного крема толщиной около 2 см.

Не очищая яблоко, нарежьте его мелкими кубиками с помощью острого ножа (такой способ нарезки называется брюнуаз). Смешайте с соком лайма. Равномерно распределите кусочки яблока поверх слоя бананово-карамельного крема. Подавайте с 1 или 2 печеньями из слоеного теста.











