

BLÄTTERTEIGSCHNITTCHEN
MIT VANILLECREME



FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG

Tourierbutter 84 %	350 g
Mehl T550.....	125 g
Mehl T550.....	295 g
Salz	10 g
Weißweinessig.....	5 g
Wasser	120 g
Geschmolzene Butter.....	95 g

Hinweis: Es empfiehlt sich, zuerst die zweite Détrempe herzustellen und die erste Détrempe vor dem Tourieren fertigen, so fällt das Tourieren leichter.

ERSTE DÉTREMPE

Butter mithilfe des Knethakens mit der kleineren Menge Mehl **vermengen** und anschließend quadratischen Teigling **formen**.

ZWEITE DÉTREMPE

Mithilfe des Knethakens die größere Menge Mehl mit dem Salz, Wasser, Essig und der zerlassenen (lauwarmen) Butter **kneten**, anschließend quadratischen Teigling **formen** und **ruhen** lassen.

TOURIEREN

Die zweite Détrempe in die Mitte der ersten Détrempe **legen** und anschließend eine doppelte Tour **geben**.

Ruhen lassen.

Eine weitere doppelte Tour **geben** und **ruhen** lassen.

Dem Blätterteig eine einfache Tour **geben**, eine Nacht **ruhen** lassen, anschließend eine letzte einfache Tour **geben**, **ausrollen** und entsprechend **zuschneiden**.

KONDITORCREME MIT VANILLE

Vollmilch	450 g
Streuzucker	120 g
Eigelb.....	145 g
Puddingpulver	45 g
Sahne.....	180 g
Mehl.....	20 g
Tourierbutter 84 %	70 g
Vanilleschote NOROHY	20 g

Die Milch, Sahne und die zuvor gespaltene und ausgeschabte Vanilleschote **aufkochen**.

Eigelb mit dem Zucker **schaumig schlagen**, dann das Mehl sowie das Puddingpulver **hinzufügen**.

Die heiße Flüssigkeit über das Eigelb **gießen** und erneut **aufkochen**.

Abkühlen lassen und bei 60 °C die Butter **hinzugeben**.

Glatt streichen und **kalt stellen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	200 g
Puderzucker	NACH BELIEBEN

Den Blätterteig 2 mm dick **ausrollen**.

40 × 60 cm große Teigplatte **ausschneiden** und **ruhen** lassen.

Bei 160 °C **backen**. Nach der Hälfte der Backzeit die Blätterteigplatte **wenden**, dann eine weitere Platte obenauf **legen** und zu Ende backen. Der Teig soll innen eine goldgelbe Färbung bekommen. **Beiseitestellen**.

Die ultrahocherhitzte Sahne **aufschlagen**. Die Konditorcreme **glatt streichen** und die Schlagsahne **hinzufügen**.

Blätterteigplatte in 10 × 5 cm große Rechtecke **schneiden**. Alle Rechtecke in der Höhe **halbieren**, sodass jeweils eine dünne, regelmäßige Oberfläche entsteht.

Ein Blätterteigrechteck auf einen Teller **legen** und ca. 20 g der leichten Konditorcreme mit einer mit Tüll Nr. 4 versehenen Spritztüte darauf **anrichten**. Diesen Vorgang **fünfmal wiederholen**.

Letztes Rechteck mit Puderzucker **bestäuben** und mit einem Gasbrenner **karamellisieren**. Karamellisiertes Rechteck auf die letzte Creme-Schicht **setzen**.

