

.....

# 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 zu 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 <b>NOROHY</b> .....	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 .....	<b>NACH BELIEBEN</b>



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 Tülle 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**.