



Жареный французский круасан с малиной и кремом с коньяком и маком



Ингредиенты

- Круасан 2 шт
- Малина св/м 100 г
- Мед жидкий 1 ст. л
- Мак 1 ст. л
- Какао порошок или тертый шоколад 1 ч.л
- Сливочное масло 10 г
- Крем:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 100 г
- Сливки 38% 60 г
- Сахарная пудра 10 г
- Мускатный орех 1/4 шт
- Коньяк или бренди 10 г

Приготовление

Крем:

Взбить венчиком сливки с сахарной пудрой, добавить сыр творожный и коньяк.

Хорошо перемешать.

Выложить кондитерский мешок.

Сборка:

На сливочном масле обжарить круасан, затем срезать верхнюю часть.

Заполнить кремом из кондитерского мешка нижнюю часть, выложить размороженную малину на

круасан и полить медом.

Сверху украсить кремом, посыпать жареным маком и какао или шоколадом.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг

2,2 кг



Творожный сыр Cremette 10 кг

10 кг