

Pączki z konfiturą różaną i białą czekoladą



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto na pączki:

mąka pszenna	1.1 kg
mleko	500 ml
masło 82%	160 g
drożdże świeże	100 g
cukier	150 g
jajko	1 szt.
żółtka duże	8 szt.
aromat waniliowy	9 ml
spirytus	3 łyżki

Polewa czekoladowa:

czekolada mleczna	400 g
masło 82%	4 łyżki
śmietanka 30%	7 łyżek

Dodatkowo:

marmolada z róży	450 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	150 g

Ciasto na pączki:

1. Mleko podgrzać, dodać cukier, masło i całość mieszać aż składniki się rozpuszczą. Jajka i żółtka przełożyć do dużej miski, dodać pokruszone drożdże i całość wymieszać łyżką aż powstanie jednolita masa. Następnie dodać letnie mleko, mąkę, aromat waniliowy i spirytus. Całość zagnieść i wyrobić na jednolite ciasto, aż zacznie odchodzić od rąk. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość 1.5cm. Następnie za pomocą obręczy o średnicy 7cm wyciąć koła i pozostawić do wyrośnięcia. Postępować tak aż do wykorzystania całego ciasta. Tak przygotowane i wyrośnięte pączki wrzucać partiami na gorący, głęboki olej wyrośniętą stroną ku dołowi i smażyć z obydwu stron na wolnym ogniu.
2. Usmażone pączki wyłożyć na papierowy ręcznik aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu i pozostawić do wystudzenia.

Polewa czekoladowa:

1. Czekoladę połamać na mniejsze części, przełożyć do rondelka, dodać masło, śmietankę i rozpuścić w kąpieli wodnej aż do uzyskania konsystencji polewy.
2. Wystudzone pączki napełnić konfiturą różaną za pomocą szprycy z odpowiednią cienką końcówką, połączyć polewą czekoladową i posypać skórką pomarańczową.