

Šneci s vanilkovým krémem a rozinkami (Pain aux raisins)

Pokud s croissantovým těstem teprve začínáte, vybrala bych si jako první právě tento recept. Odpustí Vám narozdíl od croissantů všechny drobné chybičky v překladech a v práci s těstem.

Receptura na cca 15 šneků

jedna várka vychlazeného croissantového těsta (podrobný postup v receptu na croissantové těsto)
hrstička rozinek, dopředu pár hodin namočených v rumu a teplé vodě (používám poměr 1:1)
vanilkový cukrářský krém (recept níže)
finální glazura (recept níže)

Vanilkový cukrářský krém

230 g sójového mléka
35 g krupicového cukru
špetka kurkumy (kvůli barvě, volitelné)
vanilka (prášek, lusk)
25 g modifikovaného kukuřičného škrobu (případně 11,5 g normálního + 12 g hladké mouky)
40 g sójového mléka
42 g kokosového oleje bez vůně

Připravte si náplň: v rendlíku zahřejte mléko, vanilku, cukr, špetku soli a kurkumu. V misce promíchejte škrob se zbylým sójovým mlékem. Poté do misky nalijte část zahřáté tekutiny, promíchejte, vraťte do rendlíku a vařte do zhoustnutí jako pudink. Sundejte z ploténky a pomocí metličky do krému rychle zaemulgujte kokosový olej. Přelijte do misky, na povrch dejte potravinovou fólii a dejte na několik hodin zatuhnout do lednice.

Přeložené a vychlazené těsto vyválejte do obdélníku o rozměru cca 25 x 50 cm. Pokud by se těsto během vyvalování začalo výrazně smršťovat či zahřívát, přendejte ho na plech či prkénko, které se vejde do lednice či mrazničky, a chvíli zchladte. Je velmi důležité, aby těsto bylo stále co nejchladnější!

Na vyválené těsto naneste zatuhnutý cukrářský krém, na jedné dlouhé straně si nechte 1 cm bez krému. Posypte rozinkami. Poté ho zamotejte do těsné rolády - začněte od dlouhé strany, kde máte krém až k okraji a pokračujte ke straně s proužkem bez krému. Dejte pořádně zatuhnout do mrazáku či lednice, aby se Vám pak šnecci lépe krájely.

Ze zatuhnutého těsta nařezejte kolečka o šířce 2,5-3 cm, které položte na plech vyložený Airmat podložkou, případně pečícím papírem. Pokud máte nízké kovové ráfky o průměru 8 cm, rozmístěte šneky do nich (vymažte je trošku olejem). Díky nim budou stejně velký a úhledný. Nechte kynout cca 90 minut při teplotě 25°C. Pokud jste je před krájením podchladili hodně, může kynutí trvat o něco déle. Vykyнутé šneky dejte péct do trouby vyhřáté na 170 stupňů, na cca 20 minut. V závěru pomašlujte finální glazurou (recept níže) a dejte ještě na minutku dopéct. Pokud pečete v ráfkách, zkuste je před mašlováním odstranit.

Finální glazura

84 g vody

108 g cukru krupice

15 g glukózového sirupu

Ingredience dejte do menšího rendlíku a zahřejte do rozpuštění cukru. Na glazování můžete tuto glazuru použít teplou i studenou. Přebytečnou glazuru můžete uchovávat v lednici.