

Какво е craquelin

- „Craquelin“ е тънък слой сладко, хрупкаво тесто (сладкишка кора), направен от смес обикновено от **масло, захар и брашно**.
- Този слой се поставя върху „choux pastry“ — френското „pâte à choux“ — преди печенето. При печене, craquelin коричката се напуква („crackles“ — затова се казва така), става хрупкава и украсява кремовите кроасани/профитероли/шушулки.
- Името „craquelin“ идва от френския глагол „**craquer**“ — „да се напука, да пука“. Коренът е идеята за пукнатини (cracks) в коричката, когато тестото се пече.
- „Craquelin“ като дума и като продукт се среща в Франция, в Бретан („Craquelin (Bretagne)“), и е свързан със стари рецепти за сухи бисквити или печива, които се запазват дълго време и имат хрупкава текстура.
- ☐ Конкретно за слоя craquelin върху шушулки „choux au craquelin“ — това е нов тренд в сладкарството (в последните десетилетия), използван от съвременни френски сладкари и брандове.
- ☐ Съдържа основно три съставки: брашно, масло, захар. Понякога се добавят вкусове (ванилия, какао и др.) или оцветители. bittersweetindy.com+1
- ☐ Обикновено craquelin тестото се разточва до много тънка кора (1-2 мм), поставя се охладено или замразено върху вече шприцованите шушулки, и после се пече, така че да се напука.

АЛМА ЛИБРЕ, представи тази технология през 2020г. в България на няколко от презентации-обучения в „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ и разполага с няколко рецепти.

