

CROQUEMBOUCHE CARAMEL

BAHAN-BAHAN

¼	litre	Air sejuk
125	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
100	gm	Mentega
3	biji	Telur Seri Murni
½	sudu teh	Gula Kastor
Secubit	Garam	

PASTRI KRIM

4	biji	Telur Seri Murni
2	biji	Telur kuning Seri Murni
1	liter	Susu
200	gm	Gula kastor
50	gm	Tepung kastard
60	gm	Tepung jagung

HIASAN

150	gm	Gula kastor
10	ml	Air

CARA MEMBUAT:

1. Air, gula dan mentega dimasak hingga mendidih
2. Kecilkan api, masukkan tepung dan kacang dengan senduk kayu sehingga adonan tidak melekat di periuk.
3. Keluarkan adonan dari periuk, masukkan ke dalam bekas yang lain dan sejukkan selama 15 minit.
4. Masukkan telur satu persatu, pukul sehingga sebati dan adonan kelihatan berkilat.
5. Paipkan adonan ke atas dulang pembakar dan bakar pada suhu 200 darjah selsius selama 15 minit
6. Untuk pastrri krim masakkan semua bahan ddalam periuk.
7. Belahkan atau tebuk lubang dibahagian bawah choux pastrri
8. Paipkan krim ke dalam choux pastrri.
9. Panaskan gula di atas api sederhana.
10. Sentiasa kacang sampai gula menjadi kuning kemasam.
11. Kemudian ambil choux pastrri dan celupkan pada bahagian atas.
12. Susunkan seperti pyramid.
13. Sedia dihidang.

