

ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС / Vaniljekranse

ПРОДУКТИ

184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	200гр.
191246	Пудра ванилова* захар Шугарт	100гр.
	Сухо пълномаслово мляко	30гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно (мека пшеница)	200гр.
090214	бадемово брашно	70гр.
	Яйце	50гр.
090225	натурална ванилия стикс 14-16см.	2бр.



*След ползване на вътрешността и семената на сошулките натурална ванилия (код 090225), корите които оставят ги поставяме в затворен съд и сипваме от горе Пудра захар Шугарт (код 191246). След 20дена, захарта получава натурални аромати от ваниловите кори и се превръща на „ванилова захар“.

Как да направите датски Vaniljekranse:

Разбиваме маслото в миксера заедно с семената от натуралната ванилия и с Пудра ванилова* захар Шугарт докато се оформи кремава структура. (маслото, задължително на стайна температура).

Добавяме яйцето и продължаваме разбиването.

Добавяме малко по малко сладкарското брашно, бадемовото брашно и сухото мляко които сме хомогенизирали предварително и продължаваме разбиването докато се получи хомогенизирано тесто.

Слагаме в пош и дресираме върху пергаментова хартия на характерната кръгла форма за ДАТСКИ ВАНИЛЕКРАНС Печем на 160оС за 12-15мин.



За видео рецепта,
натиснете тук

<https://youtu.be/AuKgpkEptak>

Един от най-добрите варианти на датски маслени бисквитки, има един, наречен датски Vaniljekranse. Това е сладка малка кръгла бисквита с вкус на ванилия и масло във всяка хапка. Датската рецепта Vaniljekranse е измислена през 1866 г. и използвана в стария град Орхус, Дания.

В някои градове на Дания, бисквитките Vaniljekranse, често са служили като традиционно печиво или закуска за определени събития. Има много разновидности на рецептата Vaniljekranse. АЛМА ЛИБРЕ, представя професионалната рецепта която се ползва от професионалните пекарни и сладкарници в Дания.

