

# Płysie z bit ła mietan łi karmelem

## Ingrédients

- 150g cukru kryszta
- 100g mietany p ynnej
- 45g mas a pó solonego
- 40g mi kkiego mas a
- 50g br zowego cukru
- 50g m ki
- 65g wody
- 85g wie ego pe nego mleka
- 2g soli
- 2g cukru kryszta
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g ca ych jajek
- 400g mietany p ynnej 35% ł uszczu
- 40g cukru pudru

## Préparation

1. Dessert bardzo prosty dzisiaj, ale który z pewno ci łjednoczy wszystkich przy stole: płysie z karmelem i bit mietan !
2. Wybra em aromat waniliowy, ale mo ecie je równie łnadzia łkarmelow łi naturaln łbit ł mietan , albo doda aromaty kawy czy czekolady, orzechów łaskowych, kwiatu pomara czy... pozwólcie sobie na kreatywno ł(i przeszukajcie swoje szafki)!
3. Sprz ł: Trzepaczka Perforowana blacha Dysza ma a 14mm Okr g e wykrawacze Jednorazowe worki na ciasto Sk adniki: U y am wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zni ki na ca y asortyment (wspó praca).
4. Czas przygotowania: odzina + 30 minut pieczeniaNa oko o tuzin indywidualnych płysiów: Karmel: cukru kryszta mietany p ynnej mas a pó solonego Opcjonalnie: proszek waniliowy / łaska wanilii / ekstrakt waniliowy B dziecie mieli za du o karmelu, mo ecie zmniejszy łilo łje łi chcecie, ale uwa ajcie, eby nie zrobi za ma ej ilo ci, która b dzie trudna do zmiksowania.
5. Przygotujcie suchy karmel z cukru.
6. Równocze nie podgrzejcie mietan łz wanili .
7. Gdy karmel osi gnie pi kny bursztynowy kolor, ostro nie dodawajcie do niego ciep ł mietan , ca y czas mieszaj c.
8. Po zdj ciu z ognia dodajcie mas o pokrojone na ma e kawa ki i wymieszajcie karmel.
9. Pozwólcie mu ca kowicie ostygn .
10. Craquelin: mi kkiego mas a br zowego cukru m ki Wymieszajcie mi kkie mas o z cukrem i m k , a nast pnie cienko rozwa kujcie craquelin mi dzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
11. Wytnijcie kó ka o rednicy oko o 4-5 cm (lub dostosujcie do rozmiaru swoich płysiów), a nast pnie w ó cie do zamra arki.
12. Ciasto na płysie: wody wie ego pe nego mleka soli cukru kryszta mas a m ki ca ych jajek Rozgrzejcie piekarnik do 180°C.
13. Doprowad cie do wrzenia wod , mleko, sól, cukier i mas o.
14. Po zdj ciu z ognia dodajcie m k łprzesian łna raz.

15. Wstawcie z powrotem na ogień i suszcie ciasto na małym ogniu za pomocą łyżki przez kilka minut, a powstanie cienka powłoka na dnie garnka.
16. Przećci kawałek ciasta do miski (lub miski robota) i wymieszajcie, aby trochę ostygło, przed dodaniem lekko ubitych jajek stopniowo, przy regularnym przekładaniu.
17. Poczekajcie, a ciasto stanie się jednolite przed całkowitym dodaniem.
18. Przestać mieszać, gdy ciasto zyska satynowy wygląd: bruzda wyrysowana palcem w cieście powinna się zamknąć.
19. Wlejcie ciasto na patelnię do worka na ciasto wyposażonego w małą rurkę i dyszę lub gładnik, a następnie wyściełajcie patelnię blaszą pokrytą papierem do pieczenia.
20. Pokryjcie patelnię krążkiem craquelinu, a następnie pieczcie je w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 25-30 minut.
21. Pozwólcie im ostygnąć.
22. Bitą mietaną waniliową: mietany płynnej 35% tłuszczu cukru pudru. Proszek waniliowy / laska wanilii / ekstrakt waniliowy. Ubijcie mietany płyn; kiedy zacznie się dobrze ubijać, dodajcie cukier puder i wanilię i ubijajcie ponownie, a uzyskacie konsystencję bitego mietanego.
23. Wlejcie bitą mietaną do worka na ciasto wyposażonego w małą rurkę.
24. Odetnijcie kapelusze ptysiów, wciśnijcie trochę karmelu na dno.
25. Następnie wciśnijcie bitą mietaną, a potem ponownie karmel na środku bitej mietanej.
26. Przykryjcie kapeluszem ptysiów, posypcie cukrem pudrem i na koniec rozkoszujcie się!