



reteta-video.ro

Cruffins

Cruffin-ul asta este relativ o noutate, dar a patruns rapid in patiseriile din lumea intreaga. A fost creat in 2013 de Kate Reid, de la Croissanterie din Melbourne, Australia, care a avut o adevarata revelatie si a combinat textura unui **croissant**, care se desface subtiri, si forma specifica unui **muffin**. Insa celebru a devenit in 2014, in San Francisco la Mr. Holmes Bakehouse, unde patiser (australian) Ry Stephen l-a transformat intr-un fenomen. Se spune ca lumea sta la coada si 90 de minute pentru a putea cumpara un **cruffin**, iar patiseria nu vinde mai mult de doua bucati unei singure persoane.

Cruffins = croissant + muffin. Adica un cruffin este un fel de **briosa** (brioche) din aluat dospit, plina de straturi delicioase, crocanta exterior si pufoasa la interior. Fiecare cruffin e unic datorita modului in care se desfac foitele lui. Asa ca, fascinata fiind de modul in care arata, m-am gandit ca nu ar fi o idee chiar rea sa incerc sa fac si eu genul asta de **cozonac cruffin**.

De ce zic cozonac? Pentru ca, pana la un moment dat, modul de preparare al aluatului cu drojdie seamana cu cel al unui cozonac traditional. De fapt seamana mult, insa difera la fel de mult forma si textura. Pare un **cozonac special**, si chiar este, doar ca arata degrabă ca un **cozonac spirala** sau ca un minicozonac coronita. Stiu, fiecare gospodina are o reteta de **cozonac de casa**, cu unt sau cu maia (cruffin se poate face si cu maia), cu [aluat oparit](#) sau [clasic](#), pe care a invatat-o de la mama sau bunica ei, dar recunosc ca noi ne-am cam indragostit de aceasta reteta noua.

Abia am asteptat dimineata ca sa-i savuram la cafea. Stii ca imi place (si ma refer la LOOOOVE) tot ce inseamna aluaturi dulci, mai ales cand au o forma simpatica si sunt acoperite cu zahar. Pregatirea unui aluat dospit imi aduce liniste, sa-l amestec si sa-l vad crescand da o stare de bine, de confort, de acasa. Si daca este sa ma intrebati ce aleg intre un croissant si un muffin, acum am si raspuns: **cruffin!**

Stiu ca pare o reteta migaloasa cu un mod de preparare complicat, insa va asigur ca nu este chiar atat de greu de facut. Dureaza din punct de vedere al timpului, dar va promit un cozonac pufoș, care se desface in foite subtiri, cu un gust minunat de unt si scortisoara si o textura gata de mâncat, egalat chiar si de la fel de celebra [babka](#).

Cum este oare Pastele sau Craciunul, daca nu miroase toata casa a cozonac proapat scos din cuptor? Dar stiti ceva, cruffin poate fi facut oricand! Oricand iti e pofta de ceva bun, nu doar de Sarbatori! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE CRUFFINS

Pentru aluatul de cozonac:

350 g de faina
120 ml de lapte caldut
50 g de zahar
un ou
50 g de unt moale, cu minim 80% grasime
10 g de drojdie proaspata (sau 5 g de drojdie uscata)
sare

Pentru umplutura:

150 g de unt moale, cu minim 80 % grasime
2 lingurite cu scortisoara
2 linguri cu faina pentru intins aluatul

MOD DE PREPARARE CRUFFINS

1. Cum se pregatesc ingredientele pentru cozonac cruffin. Peste drojdia proaspata punem o lingura cu zahar si amestecam cand drojdia se lichefiaza. Turnam laptele caldut si amestecam bine. Acoperim bolul cu folie alimentara si il lasam la loc caldut, f

2. Cum se face aluatul dulce pentru cruffin. Peste faina adaugam zaharul, drojdia activata si oul batut si amestecam cu o sp pana cand aluatul capata consistenta. Adaugam 5 g de sare si framantam cu pumnul strans cam 10 minute. Din cand in cand, a aluatul dinspre margini spre mijloc, ca si cum l-am impaturi, exact ca la cozonacul traditional. Adaugam treptat cele 50 g de unt moale g de fiecare data) si framantam pana la incorporarea completa inainte de a adauga urmatoarea cantitate de unt. In final, mai framantam cam 10-15 minute, pana cand avem un aluat elastic si omogen, care se desface complet de pe maini si de pe marginile castronului.

3. Cum si cat se dospeste aluatul de cozonac. Mutam aluatul intr-un castron curat, il acoperim cu o folie alimentara si il lasam sa creasca intr-un loc caldut, ferit de curent, 45-50 de minute, pana cand aproape isi dubleaza volumul.

4. Cum se intinde foaia de aluat pentru cozonac spirala. Rasturnam aluatul pe blat, presarat cu faina, si il mai framantam 1-2 minute si il impartim in 6 bucati egale (cate 100 g fiecare). Din fiecare bucata de aluat formam cate o bila, pe care le acoperim cu folie alimentara si le mai lasam sa dospeasca, intr-un loc cald, 20 de minute. Dupa acest timp, pe blatul presarat cu faina, intindem fiecare bila de aluat dinspre centru spre margini, dandu-i o forma dreptunghiulara. Insistam, pentru ca aluatul este foarte elastic. Apoi, intindem fiecare bila de aluat dreptunghi de aluat cat mai subtire, tot dinspre centru spre margini, cat sa obtinem o foaie cu dimensiunile de 30x15 cm si grosimea aproximativ 3 mm.

5. Cum se face cruffin-ul. Pe foaia subtire punem 25 g de unt moale (din cele 150 g pentru umplutura) si il intindem uniform pe suprafata. Deasupra presaram scortisoara si rulam foaia cat mai strans, pe latime. Procedam la fel cu fiecare bucata de aluat, intindem foaia cat mai subtire, o acoperim cu 25 g de unt moale, presaram scortisoara si rulam strans, pe latime. Vom obtine 6 rulouri cu scortisoara. Cu un cutit bine ascutit sau cu o rola de patiserie taiem fiecare rulou in jumătate, pe lungime. Fiecare jumătate o rulam din nou cum am forma un cuib, cu partea taiata (cea unde se vad straturile) spre exterior, iar capatul rulat spre interior. Procedam la fel cu toate din cele 6 rulouri cu scortisoara, astfel incat sa obtinem 12 melcisori cu scortisoara.

6. Cat se dospeste a doua oara cozonacul trandafir. Punem briosele intr-o forma de muffins, unsa cu unt si tapetata cu faina, il acoperim cu folie alimentara si le lasam sa dospeasca, tot intr-un loc cald, 45-50 de minute, cat sa isi dubleze volumul. Incalzim cup

7. Cat se coace cruffin. Dupa ce au crescut, punem cruffins in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 25-30 de minute, pana cand sunt rumeniti.

8. Servire cruffins. Il lasam 2-3 minute sa se raceasca in tava, apoi ii scoatem pe un gratar de bucatarie. Presaram imediat zahar pudra peste minicozonaci (cat sunt fierbinti zaharul se lipeste mai bine) si ii lasam sa se raceasca complet. Dupa ce se racecsc, o pot fi umpluti cu o crema de vanilie, crema de ciocolata, lemon curd, caramel sarat sau gem. Arata dragut, sunt aromati, formati dintr-o foaie subtiri usor crocante la exterior, dar pufoase in interior, nu foarte dulci si cu un gust minunat de unt. Pot fi pastrati 3-4 zile intr-un recipient racoros, impachetati in folie alimentara.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cruffins.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Folosim ingrediente de calitate, unt cu minim 80% grasime si lapte cu 3,5% grasime.
2. Pregatim ingredientele pentru cozonac cu minim 2-3 ore inainte, pentru a ajunge la temperatura camerei, cel mai bine cu o zi inainte.
3. Cernem inainte faina, pentru a acumula cat mai mult aer.
4. Cu cat in casa este mai cald, cu atat cozonacul va creste mai repede.
5. Daca folosim drojdie deshidratata, o amestecam cu faina direct, fara sa o amestecam cu zahar sau sa o dizolvam in lapte.
6. Laptele trebuie sa fie caldut, cat sa putem tine degetul in el, dar nu fierbinte (38 de grade).
7. Framantam initial cu pumnul strans, pana cand sunt incorporate toate ingredientele lichide. In acest moment consistenta aluatului este destul de dura si compacta. Daca este foarte dur, mai adaugam 10-20 ml de lapte caldut. Daca totusi este prea moale, mai punem o lingura cu faina.
8. In aluatul pentru cruffin adaugam untul treptat si framantam de fiecare data pana la incorporarea completa inainte de a adauga urmatoarea cantitate de unt.
9. Framantam energic aluatul de cozonac, pana cand este neted si elastic si se desface complet de pe maini si de pe marginile vasului.
10. Lasam cozonacul sa dospeasca lent pana cand aproape isi dubleaza volumul, la fel si la a urmatoarele dospiri, cea a bilelor de aluat dar si la cea in tava.
11. Inainte de a intinde aluatul de cozonac, presaram faina pe blatul de lucru. Daca foaia se lipeste, ne ajutam cu putina faina (la nevoie). Intindem mereu dinspre centru spre margini.
12. Foaia de aluat pentru cruffins poate fi intinsa si cu masina de facut paste, pentru ca trebuie sa fie subtire, aproape sa se vada p
13. Pornim de la gradatia 1 (cea mai mare) pana la 9 (cea mai mica) pudrand aluatul cu faina de fiecare data (ca atunci cand facem pasta in casa).
13. In loc de scortisoara sau impreuna cu ea, umplutura pentru cozonacul cruffin poate fi facuta si cu bucatele de ciocolata, stafii sau alte fructe confiate.
14. Cand rulam cozonacul trandafir, avem grija ca taietura sa ramana mereu inspre exterior si capatul rulat spre interior, in adancitura spre mijloc.
15. Din ingredientele din reteta putem sa facem un singur cozonac spirala. Impartim aluatul in 2 bile, pe care le intindem foarte bine pe blatul sucitorului, in foaie subtire. Ungem fiecare foaie cu unt moale, presaram scortisoara si rulam strans. Apoi o sectionam pe fiecare pe lungime, cu un cutit ascutit, si rulam de la un capat spre celalalt, cu sectiunea la vedere, astfel incat sa obtinem 2 rulouri asemanatoare cu 2 trandafiri. Asezam rulourile cu scortisoara unul peste altul intr-o tava inalta, cu diametrul de 18 cm, unsa cu unt si tapetata cu faina. In acest caz insa, timpul de coacere va creste.
16. Coacem cozonacul in cuptorul preincalzit. Daca cozonacii se rumenesc prea repede deasupra, ii acoperim cu o hartie de coacere umezita, pentru a evita arderea.
17. Nu este recomandat sa dam cozonacii fierbinti la rece, ci sa-i lasam sa se raceasca incet, caci altfel nu vor mai fi la fel de pufoasi in interior.

