

Fursecuri Oameni de Zăpadă

O rețetă creativă de fursecuri cu beza, potrivită pentru toată familia

30 bucăți



grad de dificultate redus

up to 45 Min.



Ingrediente:

Pentru bezele:

1 plic Mix pentru bezele Dr. Oetker
70 ml apă rece de la frigider

Pentru fursecuri:

60 g unt (minim 65% grăsime)
60 g zahăr tos
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
30 g Unt de arahide (o lingură)
30 g cremă de brânză (o lingură cu vârf)
100 g făină
1 linguriță Esență naturală de vanilie Madagascar
50 g ciocolată albă tăiată bucățele sau fulgi de ciocolată albă

Pentru asamblare:

100 g ciocolată albă

Pentru decorare:

50 g ciocolată neagră
Creioane pentru decor Dr. Oetker
Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de vanilie și citrice

1 Pregătirea bezelelor:

Se amestecă mixul pentru bezele cu apa rece de la frigider, folosind un mixer, mai întâi la o viteză mică, apoi la viteză mare, timp de 6 minute, conform instrucțiunilor de pe ambalaj, până când mixul devine puțin lucios. Cu ajutorul unei pungi (de pos sau o pungă normală), cu vârful tăiat (circa 1 cm), se construiesc apoi bezelele, direct într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Bezelele vor avea forma unor oameni de zăpadă - câte 3 bezele puse una peste alta, de dimensiuni diferite, pentru a construi cât mai ușor corpurile oamenilor de zăpadă.

Bezelele se coc apoi la cuptor, timp de aproximativ 30 de minute, la 110 grade Celsius, iar când sunt gata se lasă să se răcească în totalitate (minim 70 minute) tot la cuptor, cu ușa deschisă (pentru că, după coacere, bezele vor fi foarte casante).

Cuptor electric 110 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 30 Minute

2 Decorarea Oamenilor de zăpadă:

Ciocolata neagră se topește la bain-marie, fără să se amestece deloc, ca să nu se zaharisească. Când e topită complet, se lasă să se răcească. Apoi, cu ajutorul vârfului unei scobitori și a compoziției de ciocolată neagră se desenează ochii, gura, mâinile și năstureii oamenilor de zăpadă. La final, cu ajutorul creioanelor colorate de decor, se desenează și năsucuri și fulare colorate, pentru toți oamenii de zăpadă de bezea care au fost copti la cuptor.

3 Pregătirea fursecurilor:

Se amestecă untul cu zahărul și cu zahărul vanilat Bourbon, mixând foarte bine până când amestecul devine deschis la culoare și zahărul se topește complet. Se adaugă crema de brânză și se amestecă până se omogenizează. Se adaugă și untul de arahide până se încorporează bine în compoziție, împreună cu esența de vanilie, iar la final se adaugă făina în ploaie și bucățelele/fulgii de ciocolată albă. Se amestecă cât mai bine toată compoziția rezultată, până se obține consistența unui aluat.

Cu ajutorul unei linguri, se iau apoi cantități egale de aluat și se modelează câteva biluțe în palme, cu dimensiuni aproximativ egale. Biluțele de aluat pentru fursecuri se așază apoi într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

Fursecurile se coc timp de 12-15 minute, până capătă o culoare auriu-arămie, în cuptorul preîncălzit la 160 de grade Celsius. După circa 10 minute de stat la cuptor, fursecurile se scot câteva momente din cuptor și se aplatizează cu ajutorul unei linguri, pentru a se obține o suprafață plană, apoi tava se introduce din nou la cuptor pentru ca fursecurile să se coacă complet. Când sunt gata, fursecurile se lasă să se răcească, direct în tava în care au fost coapte, după care se pudrează cu puțin zahăr pudră.

Cuptor electric 160 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 12 Minute

4 Asamblarea:

Se topește ciocolata albă pe bain-marie, fără să se amestece în ea, pentru a se preveni zaharisirea compoziției iar când este gata, se ia de pe foc și se lasă la răcit. Se pune apoi câte o linguriță de ciocolată topită pe fiecare fursec, ca o bază. Peste ciocolata albă, se lipește apoi un om de zăpadă de bezea decorat în prealabil (câte un om de zăpadă pentru fiecare dintre fursecuri).

La final, fursecurile cu oameni de zăpadă se așază pe un platou de prezentare sau o farfurie plină cu zahăr pudră cu aromă de citrice, pentru a se crea un efect similar cu zăpada, și se pot servi.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.