

# Cornuri foietate

written by Andreea



Cornuri foietate foarte asemanatoare cu croissantele frantuzesti doar ca mult mai usor de pregatit, fara multe impachetari si fara timp de asteptare. Se desfac in zeci de foite, de aceea le-am si numit cornuri foietate.

Aluatul, evident este facut in casa, deci nu e nevoie sa apelati la varianta de aluat cumparat. Ca umplutura puteti folosi ce doriti voi, doar sa fie o umplutura mai ferma care sa nu curga din cornuri in timpul coacerii. Eu am folosit niste bastonase mici de ciocolata.



## Cornuri foietate

De cand am inceput sa urmaresc pe Instagram niste conturi turcesti, vad acolo o multime de produse de patiserie facute de niste doamne absolut minunate! Le vad modeland aluaturi in fel si chip de le-am pierdut sirul! Cand cred ca am vazut absolut toate metodele de impachetare a unui aluat, mai apare cate un video in care aluatul ia alta forma si obtine o textura spectaculoasa!

Cu gandul la video-urile si cu speranta ca intr-o zi voi reusi sa pregatesc si eu niste croissante frantuzesti ca la carte, m-am inspirat din patiseria turceasca si am adus aceste cornuri absolut fenomenale! Acum, ce sa va spun, sunt peste masura de bucuroasa caci atunci cand vad cum ies aceste cornuri fara prea multa bataie de cap!



## Cornuri foietate

Pozele sunt facute acum 2 ani de zile, insa abia acum am

apucat sa posteze reteta. Atunci cand le-am facut, le-am umplut cu ciocolata, insa data viitoare le voi reface si in varianta sarata.

Pe blog mai gasiti si alte idei de cornuri: cornuri cu mere, cornuri cu magiun de prune sau cornuri cu gem de post .

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

▪ ***Ingrediente (pentru 14 cornuri)***

▪ ***pentru aluat:***

- 350 ml lapte
- 100 g zahar
- 7 g drojdie uscata
- 1 ou si 1 albus
- 50 ml ulei
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingurita sare
- 600 g faina cu procent mare de proteina
- 220 g unt moale (la temperatura camerei) 82%grasime

▪ ***pentru umplutura:***

- bastonase de ciocolata sau picaturi de ciocolata
- SAU 300 g nutella sau gem

▪ ***pentru finisat:***

- 1 galbenus de ou (cel ramas de la aluat)+1 lingura lapte
- zahar pudra

Pregatiti aluatul: intr-un ibric incalziti usor pe foc laptele, adaugati zaharul si drojia. Amestecati totul bine pana ce zaharul este complet topit. Apoi adaugati in acelasi ibric uleiul, zaharul vanilat, oul si albusul. Amestecati din nou pana ce sunt toate incorporate.

Intr-un vas incapator sau in vasul unui robot cerneti faina impreuna cu sarea. In mijlocul fainii faceti o adancitura si turnati amestecul de lapte si oua mai sus format. Acum puteti

incepe sa framantati cu mana sau cu ajutorul robotului de bucatarie. Daca framantati cu mainile, operatiunea va dura aproximativ 15 minute. Daca framantati cu robotul, folositi carligul pentru aluat si veti framanta aproximativ 10 minute.



Cornuri foietate

**Framantati** un aluat moale si neted care nu se mai lipeste de maini. La nevoie, puteti creste cantitatea de faina, in caz ca aluatul este prea lipicios. Asezati aluatul intr-un vas uns cu ulei, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru 1 ora.

Scoateti aluatul din vas, framantati-l inca 1 minut pentru o textura fina si omogena. Impartiti aluatul in 12 bucati egale, din fiecare bucata formati cate o biluta de aluat. Acoperiti bilutele de aluat cu un prosop de bucatarie si lasati-le pe masa 5 minute.

Asigurati-va ca untul este moale si portionati-l in 11 bucati egale. **Da, avem 12 bucati de aluat si 11 bucati de unt! :).**

Luati o prima bucata de aluat si cu ajutorul unui sucitor intindeti un disc de aluat cu diametrul de 18-20 cm (de dimensiunea unei farfurii medii). Asezati primul disc de aluat pe o farfurie, luati o bucata de unt moale si intindeti un strat foarte subtire de unt pe toata suprafata discului de aluat. Aici va puteti ajuta de un cutit mai lat, de o spatula de silicon sau puteti intinde untul chiar cu mainile.

Luati inca o bucata de aluat, intindeti din nou un disc de aluat cu aceeasi dimensiune, asezati-l peste primul disc si ungeti-l si pe el cu unt.

Repetati operatiunea cu toate celelalte discuri de aluat. Am spus ca avem 12 discuri de aluat si 11 bucati egale de unt, deoarece ultimul disc de aluat nu se mai unge cu unt.

Inveliti farfuria cu discurile de aluat si dati la frigider

pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, cu caldura sus-jos, fara ventilatie.



Cornuri foietate

**Modelati cornurile:** Scoateti de la frigider farfuria cu discurile de aluat. Asezati turnul de discuri de aluat cu susul in jos, indepartati farfuria. Presarati usor de tot planul de lucru cu putina faina, daca e cazul. Cu ajutorul sucitorului presati incet turnul de aluat, apoi incepeti sa intindeti o foaie rotunda cu diametrul de 40-45 cm. Nu este grav daca nu va iese diametrul asa mare :), deci nu va panicati. In timp ce intindeti, este posibil ca foile sa alunece usor datorita untului si sa nu stea perfect lipite, ceea ce este din nou, ok.

Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de patiserie taiati foaia rotunda in 12 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti umplutura voastra preferata. Rulati cornurile de la baza spre varf, avand grija ca varful sa ramana dedesubtul cornului ca sa nu se desfacă in timpul coacerii.

Asezati cornurile pe o tava acoperita cu hartie de copt. Amestecati galbenusul impreuna cu laptele si cu ajutorul unei pensule ungeti cornurile.

Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana sunt rumene la suprafata, infoiate si tare apetisante!



Cornuri foietate

Lasati sa se raceasca bine, apoi pudrati-le cu zahar.

Sunt usor crocante la suprafata, dar si moi si pufoase la interior.

Se pastreaza la fel de bine si a doua zi.

Enjoy!