Крепы на пиве от Николя Буссена

(17 марта 2014)



Давно хотела опробовать крепы с пивом. Если честно, я не очень люблю пиво. Рецепт взяла у Наташи **igra_so_vkusom** здесь. Крепы должны быть поданы с

апельсиновым соусом с Гранд Маринье. Апельсинов дома не оказалось, так что делала без соуса. По вкусу получились довольно необычные, пиво чувствуется. Мы с мужем сошлись во мнении, что нам все-таки нравятся обычные крепы, без пива. Но попробовать было интересно. Те, кто любят пиво, думаю, оценят их по достоинству. А вот соус обязательно опробую, тем более, что он фламбируется.

Ингредиенты:
200 г молока
50 г светлого пива (а я использовала темное - вот в чем заковыка).
100 г яиц
110 г муки
15 г сахара
1 г соли
25 г растопленного сливочного масла
25 г ликера Grand Marnier

Приготовление:
Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.
Перемешать муку, сахар, соль, яйцо, пиво. Добавить растопленное сливочное масло и ликер, перемешать венчиком. Влить холодное молоко. Убрать на ночь в холодильник (я пекла сразу).
Испечь блины. Блины получаются пористыми, тонкими, ароматными.

Комментарии (37)

> **litado** 17 марта 2014 07:08
>
> А я люблю выпечку на пиве, да и от хорошего ледяного пива не откажусь:) Надо будет испечь как-нибудь.Я вот только не пойму чем обычные наши блины отличаются от крепов?)

> **eastflower** 17 марта 2014 08:26
>
> Юля, значит, понравятся. В общем, это наши блинчики. Только в них, может, больше яиц, чем мы обычно кладем, а так блинчики - тонкие, ажурные. Это просто французский вариант блинов. Я так понимаю, что блинами у нас называются дрожжевые блины.

dancedance92 17 марта 2014 08:16

А я тоже никогда не пробовала выпечку на пиве…И так же как и ты пиво не люблю)Но попробовать подобный рецепт стоит, наверное))

eastflower 17 марта 2014 08:28

Ксюша, с пивом все интересно - я делала кляр на пиве - он не чувствовался, а здесь видно смесь пива и Гранд Маринье дают такой специфический вкус - это на любителя, они вкусные по-своему.

para_gn0m0v 17 марта 2014 08:35

Выглядят крепы красиво, но пиво тоже не люблю, тем более, в сочетании со сладкимисоусом. Может быть, с семгой и сливочным сыром…

eastflower 17 марта 2014 09:01

Оксаночка, спасибо! Может быть ты права.

lifetastesgreat 17 марта 2014 09:38

хочу-хочу такие блинчики! люблю этот ликер!

eastflower 17 марта 2014 09:44

Анечка, тогда тебе точно понравятся.

lenkazhestyanka 17 марта 2014 09:47

Я как-то пекла на пиве с припеком из зеленого лука, тоже сошлись на том, что обычные крепы вкуснее))

eastflower 17 марта 2014 12:17

О! Значит, я не одна. Наверное, все-таки с детства идет, дома ведь обычные делали. Ленчик, а что значит с припеком?

lenkazhestyanka 17 марта 2014 13:20

это когда тесто с добавками: лук, яблоко, даже иясо, и с ними же пекутся.

manyasha_p 17 марта 2014 10:01

Я тоже давно хочу испечь блинчики на пиве.

eastflower 17 марта 2014 12:19

Если к пиву относишься хорошо, то понравятся.

sago_cuisine 17 марта 2014 10:27

Я вот пиво тоже не люблю:)) А муж - очень даже!

eastflower 17 марта 2014 12:20

Светочка, твоему мужу понравится. А я успокоилась, просто очень хотелось попробовать с пивом. Но здесь смесь такая пива и Гранд Маринье, может с соусом все вкуснее, но лучше сделаю обычные с апельсиновым соусом.

sago_cuisine 17 марта 2014 12:22

Я выпечку на пиве пробовала, даже блины как-то. Но не в сочетании с ликёром:)

eastflower 17 марта 2014 12:24

Светочка, думаю, с шоколадом должно быть хорошо. Хотя, я курицу жарила в кляре с пивом - нам понравилось, вкус не ощущался, а кляр получился очень хрустящим.

sago_cuisine 17 марта 2014 12:27

да, кляр на пиве - это очень вкусно! Я пробовала:)

liligorina 17 марта 2014 10:50

Неужели пиво прям в явную ощущается? Как-то делала что-то подобное, но мне показалось, что с пивом, что без… Только деньги на пиво тратить :)А внешне блинчики красивый такие!Я вот пиво, в общем и целом, люблю. Но светлое. Как-то делала то ли блины, то ли еще какое печенье - покупала темное пиво. Оно у меня потом стояло долго в холодильнике - жаль было выливать, и пить никто не пил))

eastflower 17 марта 2014 12:21

Лиля, пиво ощущается слегка. Но нам как-то он мешал, не пьем мы его. Может, еще смесь пива и Гранд Маринье дал такой вкус. Блинчики вкусные получились, мы их съели, да, и печь их легко -тоненькие получаются. Но повторять не буду. Сделаю обычные с апельсиновым соусом.

zykerka_zuki 17 марта 2014 11:35

какие тоненькие,очень люблю такие!

eastflower 17 марта 2014 12:22

Оксаночка, с пивом они очень легко растекаются и такие тонюсенькие.

zykerka_zuki 17 марта 2014 17:21

так сразу видно! очень интересный рецепт!

vkusnoe_utro 17 марта 2014 12:01

Тоже часто встречала рецепт блинов на пиве, но не рисковала. А в соус я вместо grand marnier добавляла обычный лимонный ликер ;)

eastflower 17 марта 2014 12:23

Людочка, это на любителя. Вот, думаю, с шоколадом должно хорошо сочетаться, видела у Нины рецепт. Но обычные больше по душе. Да, ликер тоже хорошо. А я вот мужу закала Гранд Маринье, он с командировки привез, теперь хочу попробовать с ним выпечку.

mozg72 17 марта 2014 21:09

…никогда такой ликер не пробовала!!!какого он хоть вкуса и что крепам даёт?!:):):):)ры.сы. ну очень приятно что-то новое узнавать:):):):)

eastflower 17 марта 2014 21:16

Ленчик, это апельсиновый ликер, довольно вкусный, в отличие от куантро, имеет более богатый вкус. В нем замачивают часто ягоды. Я замачивала для торта кусочки грейпфрута. Крепам придает очень интресный аромат, не совсем апельсиновый (не так выражено), вот с пивом не очень мне понравилось, а сам по себе опробую, думаю, хорошо будет.

mozg72 17 марта 2014 21:20

…Лен, а стоит целое состояние?!:):):):)

eastflower 17 марта 2014 21:37

Не, не целое, в пределах 700-900 руб за бутылку, в зависимости от места продажи. Примерно, как ром. Я заказываю мужу, он в аэропорту покупает в так фри, там дешевле выходит, чем в наших магазинах.

mozg72 17 марта 2014 21:41

…ну это нормально:)а то я как-то посмотрела, сколько у нас ром стоит, да вино Сотерн:) оно-то, может, и не дорого:) но у нас мало, кто увлекается, поэтому 1500-2000 тыЩи платить:) я не рискнула:):):):)

eastflower 17 марта 2014 21:47

Ленуська, я покупаю ром в Германии. у них проадют маленькими бутылочками по вполне приемлемым ценам. Беру 3 бутылочки (120мл) за 3 евро, мне этого хватает на полгода. Детям я с алкоголем особо не готовлю, если пропитывать надо. Я тоже как-то у нас скуплюсь на бутылки.

mozg72 17 марта 2014 21:51

…так вот я, когда летала в Израиль и обратно, часто покупала в таких порциях коньяк, алкоголь и вино:) для выпечки или десертов само то:):):) но у нас я такую тару не вижу:) им, наверное, не выгодно:):):):) или думаю, что в России не пьют из мелкой посуды:):):):)

eastflower 17 марта 2014 22:19

Да, у нас не принято в таких бутылках продавать :-0)

flamebelle 18 марта 2014 21:46

Леночка, очень необычно! Но я уверена, что это вкусно!

eastflower 18 марта 2014 23:20

Оксаночка, это на любителя. Мы как-то больше к обычному вкусу склонились.

filifera 23 марта 2014 12:39

Лена, извини, что опять влезаю со своим замечанием. Я готовила эти блинчики год назад, когда нашла в сети рецепт Николя на английском языке (или на французском, точно не помню). Меня в твоем посте удивило, что вы почувствовали вкус пива в блинчиках, потому что я точно помнила, что пиво особо не чувствуется. А когда прочитала состав, поняла, в чем дело: в тесто идет не темное пиво, а светлое (lager). Проверила у Натальи igra-so-vkusom - точно, светлое пиво! Так что, исправь, пожалуйста, у себя в рецепте - и рекомендую попробовать еще раз, уже по точному рецепту шефа.:))

eastflower 23 марта 2014 14:51

Не за что извиняться, наоборот, спасибо! Обязательно попробую, раз писо не чувсвуется. Сейчас подправлю. Еще раз спасибо за ценное замечание.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast