Малиновая карамель от Emmanuel Hamon (25 мая 2014)

У меня тут возникла проблема. Перехожу на новый ноут, но на нем в ЖЖ почему-то запись только в html. Фотографии вставлять не хочет, переключаться в визуальный редактор тоже. В общем, мучалась 2 дня, не могла создать пост. Пришлось перейти на старый.
Подскажите, в чем дело? Как это можно исправить?

А сегодня малиновая карамель. Очень вкусная вещь, ею можно что-то полить, сделать прослойку в торте.
Готовится быстро.



Ингредиенты:

360 г сахара

180 г глюкозы

60 г воды

60 г сливок

120 г пюре малины
36 г сливочного масла

Сахар, глюкозу и воду довести до карамельного цвета.
Сливки и пюре малины довести до кипения, влить в карамель. Перемешать.
Добавить сливочное масло, размешать. Остудить.

Комментарии (38)

kinda_cook 25 мая 2014 08:53

у меня такое , когда с планшета вхожу, так мобильная (урезанная) версия отображалась. Думаю где-то галка стоит, что версия ЖЖ для мобильных устроит :(но я вообще ни разу не спец

eastflower 25 мая 2014 08:57

Викуль, спасибо! Я вроде бы галку потавила на визуальный редактор в настройках, но все равно не хочет :((. Мужа буду просить, сейчас проснется.

irsenas 25 мая 2014 09:06

класс, интересный рецепт!

eastflower 25 мая 2014 09:59

Ирочка, попробуй, она очень классная, ее можно просто намазать на тост, а можно и десерты полить. В холодильнике она застывает, а при комнатной температуре становится жиже.

elena_skvorcova 25 мая 2014 09:14

Представляю как это вкусно! Жалко, в нашем городе нет глюкозы. Надо заказывать через интернет, а она не везде есть.

eastflower 25 мая 2014 10:00

Лена, понимаю. Кстати, в шоколатье.ру в Москве есть 3 кг по 350-400 руб. Закажи, она надолго хватит.

sunpolina 25 мая 2014 09:48

Леночка, она волшебна!

eastflower 25 мая 2014 10:00

Полиночка, спасибо! Буду рада, если попробуешь. Это с МК Эмменуэля Амона.

sunpolina 25 мая 2014 14:38

Нет, Ленусь, в этом случае просто полюбуюсь - продукты не мои :)

liligorina 25 мая 2014 11:22

Восторг души)) Обожаю малину. Лен, а как она поведет себя на торте муссовом? Сильно жидкая будет. Или схватится по поверхности? Если немного лить?****По поводу жж. Они в новой версии по моему только хтмл редактор оставили :(Ну или не доделали. По моему в верхней части экрана есть возможность вернуться к старой версии. Но я не уверена…Edited at 2014-05-25 07:24 am (UTC)

eastflower 25 мая 2014 15:17

Лиля, она все-таки растекается, когда стоит при комнатной температуре. У Амона она была тонким слоем в торте. Я еще не пробовала его готовить. Но вроде бы было все нормально. Самое интересное, что я со старого компьютера могу посты загружать, а с нового не получается.

liligorina 25 мая 2014 15:25

Жаль, что растекается. Но не беда) Придумаю что-нибудь.

aerolga 25 мая 2014 11:58

Лена, вопрос - глюкоза жидкая? а то видела и жидкую и сухую в кондитерских магазинах. и еще вопрос - глюкозу вы где покупаете?не во вкусном магазине часом?

eastflower 25 мая 2014 15:17

Глюкоза в виде сиропа. Я покупаю в шоколатье.ру - у них 3 кг за 400 руб, очень выгодно.

aerolga 25 мая 2014 15:34

вот спасибо!!!!!

lutciya 25 мая 2014 14:56

а можно в принципе глюкозу сахаром заменить, добавив лимонной кислоты?

eastflower 25 мая 2014 15:18

Нет, в данном случае глюкоза служит для предотвращения засахаривания и для консистенции. С сахаром будет жидковатой надо будет дольше варить. Но это уже экспериментальным путем устанавливается.

tania_bondarets 25 мая 2014 16:33

невероятная штука) а она похожа именно на карамель? по виду как джем с косточками

eastflower 25 мая 2014 22:36

Танюша, спасибо! Да, она как карамель - тянется так, правда, когда стоит при комнатной температуре долго подтаивает, а с холодильника прямо даже резать можно.

tania_bondarets 26 мая 2014 00:58

интересно)

Emmanuel Hamon 25 мая 2014 19:19

Look delicious ! welldone Elena

eastflower 25 мая 2014 22:35

Thank you, Emmanuel! Your caramel is so delicious. I'm ready eat it with everything. Thank you very much for your massterclass, I fall in love with your caramel.

7chocolat 25 мая 2014 22:18

новый ноут - планшет?

eastflower 25 мая 2014 22:33

Новый ноут, но пока устанавливали программы (мне же много нужно :-))), успели вирус занести. Муж все переустановил заново. Все, вроде бы решили эту проблему. Никак не могу привыкнуть к интерфейсу Windows8, после Vista очень непривычно, не знаю, как окна закрыть :-))

7chocolat 25 мая 2014 22:41

к Windows8 я сама долго не могла привыкнуть, да и сейчас возникают вопросы…я чего спрашивала - у меня часто далеко не с первого раза графический редактор на html переключается. приходится по несколько раз сигналить…

eastflower 25 мая 2014 23:02

Настя, спасибо, что сказала. Значит, это винды виноваты :((. Ох уж эти наворочки.

three_passions 26 мая 2014 09:56

Лена, спасибо за рецепт! Очень интересный вариант! Обязательно попробую приготовить.

eastflower 26 мая 2014 09:59

Мариночка, буду рада, если понравится. А спасибо Ээмануэлю за то, что научил и разрешил поделиться со всеми. Она чудесная, я ее могу с чем угодно есть, да, и просто так тоже :-)).

frune4ka 26 мая 2014 11:36

Наверное невероятно вкусная и ароматная штука?!

eastflower 26 мая 2014 12:01

Юленька, ты права, да, и делается она очень быстро. Ее варить долго не надо, как на конфеты. Как обычную карамель, только пюре добавляешь.

frune4ka 26 мая 2014 22:10

Это же можно и клубничную карамель так сделать? Я думаю, что тоже будет БОМБА!

eastflower 26 мая 2014 22:33

Точно, точно! Буду рада ,если опробуешь и понравится.

zalevchik 26 мая 2014 14:57

Такая карамель облагородит любую печеньку и т.п. Спасибо за рецепт! Малиновое пюре у меня в морозилке всегда есть. Нужно только глюкозу купить.

eastflower 26 мая 2014 17:40

Буду рада, если пригодится.

psinix 13 октября 2014 14:45

а глюкоза обязательна? что она дает?. просто такую карамельку хочу, а глюкозы в зоне прямой досягаемости нет

eastflower 13 октября 2014 19:39

Глюкоза дает текстуру, попробуйте заменить медом.

psinix 13 октября 2014 22:03

а замена инвертным сахаром будет равноценна?

eastflower 13 октября 2014 22:04

точно не знаю, можно поробовать. Глюкоза просто более жидкая. Не пробовала.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast