Финансье с малиновой карамелью

(25 мая 2014)

"Я жду гостей""Я жду гостей"Делала их на Ресторанный день. Очень вкусная вещь - влажные, нежные, в меру сладкие. А малиновая карамель - буквально капелька, придает совершенно другой вкус.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей"



Ингредиенты:

150 г сахарной пудры

80 г миндальной муки

65 г муки

2 г разрыхлителя

165 г белков (4 больших яйца)

190 г сливочного масла

20 г фисташковой пасты

Приготовление:

Масло растопить, довести до цвета лесного ореха.

Смешать сухие ингредиенты. Белки взбить, добавить сухие ингредиенты, влить

сливочное масло, перемешать.
Выложить в формы. Выпекать при 180С 13-15 минут.
Остудить. В ямочки вылить малиновую карамель.

Комментарии (47)

merily9 25 мая 2014 09:39

Хорошенькие какие, наверное вкусныеееее…И рецепт хороший, только белки. Здорово, у меня их полный холодильник, каким-то образом накопились. Сделаю в виде кексиков.Фисташковая паста обязательна?Edited at 2014-05-25 05:42 am (UTC)

eastflower 25 мая 2014 09:57

Спасибо! Нет, фисташковую пасту можно убрать либо заменить на мед. Да, белки в этом рецепте хорошо идут, а сами кексики получаются очень вкусными, прямо тают во рту.

merily9 25 мая 2014 09:59

Спасибо.

sago_cuisine 27 мая 2014 11:54

Какие классные!

eastflower 27 мая 2014 12:04

Спасибо, Светочка!

sanvule 29 мая 2014 10:29

Чудо!

eastflower 29 мая 2014 11:00

Спасибо большое! Формочки у тебя брала :-))).

sanvule 29 мая 2014 12:43

Формочки хорошие :) Но дело-то не в них, а в твоих золотых ручках!)))

eastflower 29 мая 2014 13:02

Спасибо! Я к тебе на сайт хочу зайти присмотреть что-нибудь :-0)), ты помогаешь нам сделать выпечку красивой.

sanvule 29 мая 2014 13:05

У меня теперь сайт переделан в здоровое питание. Смотри: http://spbsw.ru/Я помогаю людям худеть и правильно питаться!Если нужны конкретные формы для выпечки, ты мне в личку напиши. Если они есть на складе, то я их тебе найду :))

eastflower 29 мая 2014 13:12

ок, поняла. А у тебя каталога не осталось, чтобы из силиконовых еще глянуть.

sanvule 29 мая 2014 13:13

Остался, сейчас тебе ВК скину :)

julia_lemira 25 мая 2014 10:06

Красота какая!

eastflower 25 мая 2014 10:11

Спасибо большое!

innagenne 25 мая 2014 10:11

Какие хорошенькие!!!

eastflower 25 мая 2014 17:02

Инночка, спасибо!

gulya_fotomama 25 мая 2014 10:18

какие чудесные, Лен!!!

eastflower 25 мая 2014 17:03

Гуленька ,спасибо! Они, действительно получились замечательными. Вкусными и тающими во рту.

vsetajnoejavnoe 25 мая 2014 10:44

о, вот их бы я разобрала на ресторанном дне!

eastflower 25 мая 2014 17:04

Викуль, спасибо! А их как раз и не так хорошо брали, если бы не Аня со своей рекламой, то они бы остались :-)). Не привыкли люди еще к таким вещам :-))

liligorina 25 мая 2014 11:20

Красота какая! :) Лен, у меня флешмоб-конкурс идет, может ты не видела. Принеси мне свои творения)) Они как раз подходят для гостей :)

eastflower 25 мая 2014 17:05

Лиля, спасибо! Конечно, принесу, с этими компьютерными делами забыла совсем. Кстати, оказался вирус :(((. Муж переустановил виндоуз.

liligorina 25 мая 2014 17:26

Приноси, буду ждать :) Хорошо, что во время вирус "забили".

nattellla 25 мая 2014 11:28

Отличные, Лен! Надо ехать покупать глюкозу на карамель :) белки всегда есть замороженные :)

eastflower 25 мая 2014 17:07

Наташенька ,спасибо! Да, финансье просто палочка-выручалочка для белков. У меня после них наоборот желтки остались, я мороженое наделала. Дети остались довольными. А карамель очень советую, можно делать с любым пюре, вот с юзу, наверное, вообще улетная будет - с кислинкой.

nattellla 25 мая 2014 23:08

Юзу же - это сок. Я думала пюре надо...Или сок для карамели тоже можно?

eastflower 25 мая 2014 23:10

Думаю, можно, но меньше, чем пюре, если хочешь, чтобы карамель была погуще.

nattellla 25 мая 2014 23:11

Спасибо :) учту!

aranart 25 мая 2014 11:34

Какие красавцы)

eastflower 25 мая 2014 17:07

Дарик, спасибо большое!

lenkazhestyanka 25 мая 2014 14:02

Красота! Как же я мечтаю о кусочке чего-нибудь сладенького))

eastflower 25 мая 2014 17:07

Леночка, жаль далеко живем, а то бы с удовольствием партию для тебя напекла бы.

natalukyanchuk 25 мая 2014 18:40

Какие классные!Edited at 2014-05-25 02:41 pm (UTC)

eastflower 25 мая 2014 20:30

Наташенька, спасибо! В принципе, их можно печь в любых формах, они того стоят.

para_gn0m0v 25 мая 2014 20:25

Наслышаны, наслышаны о ваших вкуснятинах, которые вы там почти задаром раздавали))) Жалко, что вы так далеко.

eastflower 25 мая 2014 20:30

Оксаночка, спасибо! Я давно хотела финансье опробовать, вот представился случай. Вышло хорошо, сначала думала просто с джемом сделать, а после МК прямо загорелась сделать карамель. Еще хочу соленую карамель в виде ирисок сделать, только боюсь, что все сама и съем :-))

halynatykhoruk 26 мая 2014 01:36

какие масипульки красивые.жаль формочек у меня таких нет.надо прикупить себе для мадленок и что-то вот такое поискать...

eastflower 26 мая 2014 08:45

Галя, я их случай но купила, люблю мелкие формочки. А потом ужеж увидела, что можно такие финансье делать с разными начинками. Буду рада, если у тебя прибавится в арсенале. У вас вроде бы это все недорого продается. Мишель Вийом говорил, что в Испании формы можно очень по хорошей цене купить и всевозможные формы. Эх, я мечтаю о такой в виде полумесяца, так красиво пирожные выглядят.

halynatykhoruk 26 мая 2014 09:19

Лен,ошибался твой Мишель,нет у нас ничего толкового по нормальной цене. Возможно в Барселоне и Мадриде и есть, но в обычных городах выбора нет и цены кусючие. Например формы для кексов хорошего качества стоят около 40 евро-не накупишься.а про всякие там финанье так и не слышала никогда,я формы имею ввиду. Попробую в маленьких формах для кексов.Edited at 2014-05-26 05:20 am (UTC)

eastflower 26 мая 2014 09:57

Галя, понимаю, тебя прекрасно. У нас та же ситуация, хотя сейчас уже побольше ассортимента (но это в Питере и в Москве). Попробуй вот здеьс посмотреть, они находятся в Барселоне, но может, пересыл у них есть: https://www.facebook.com/espe.gomezarmada?fref=nfТуда Маша Селянина водит всех учеников закупаться.

halynatykhoruk 26 мая 2014 19:01

Лен,сходила к этой тёте,даже специально зарегистрировалась на фейсбуке,но не нашла там никакого магазина.ты не в курсе где оно там у нее?

eastflower 26 мая 2014 21:58

Если, честно, не знаю. Спроси ее в личку, может, у них есть свой сайт? Я-то по-испански ниего не понимаю, только на картинки гляжу.

halynatykhoruk 26 мая 2014 22:15

а,ну да,что-то я разум не включила...

natapovarenok 26 мая 2014 12:57

И у меня есть такие формочки.)

eastflower 26 мая 2014 12:59

Правда, милые такие? И углубление дает возможность залить что-нибудь. Я себе еще овальные прикупила, надо будет пирожные наделать.

natapovarenok 26 мая 2014 13:00

Ага, классные! Овальные есть у Тани-Бондарец.)))

kseniya_mos 30 мая 2014 16:45

Лен, я про Финансье с малиновой карамелью. А то и сразу не поняла с каким грузом выпекать...

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast