Тарталетки с ягодным желе (29 мая 2014)

В этом желе лучеш использовать NH-пектин. Я использовала обычный, но джем получился жидковатый, поэтому добавила желатин. Если у вас есть NH-пектин готовьте с ним, он быстро загущает пюре.



Ингредиенты:

Pâte Sablée:

250 г муки

125 г мягкого сливочного масла

60 г сахарной пудры
30 г миндальной муки
1 яйцо
Соль
1 ст.л. ванильного сахара с семенами ванили или ¼ стручка ванили.
Приготовление здесь.

Ягодное желе:
150 г пюре красных ягод (черная смородина, малина, клубника, вишня, клюква)
25 г глюкозы
50 г сахара
25 г сахара
4 г пектина
10 г лимонной кислоты
2 г желатина

Замочить желатин в холодной воде. Пюре с 50 г сахара нагреть. Сахар смешать с пектином. Всыпать в пюре, перемешать, довести до кипения. Добавить глюкозу, довести до кипения. Снять с огня, добавить лимонный сок. Добавить желатин, перемешать.
Вылить в плоскую миску, накрыть пищевой пленкой, убрать в холодильник до застывания.

Тесто достать из холодильника. Раскатать толщиной 3-4 мм, вырезать круги, уложить в форму. Наколоть дно вилкой, охладить.



eastflower.livejournal.com



Уложить фольгу, насыпать гороха (фасоли. риса), испечь при 180С 10 минут, вынуть груз и дать запечься тарталеткам еще 5-8 минут.



eastflower.livejournal.com



Начинить готовые тарталетки джемом.

Комментарии (31)

lily_rocha 29 мая 2014 10:17

Лена,какие замечательные тарталетки! У меня всегда проблемы с этими желатинирующими средствами (пектин. желатин разный и агар-агар), как-то постоянно не угадываю с количеством или не правильно развожу, давно собираюсь заняться изучением этой темы:)

eastflower 29 мая 2014 10:21

Спасибо большое! Все зависит от производителя. К сожалению, я покупаю наш и на развес, я не знаю фирму (во Вкусном магазине просто развешивают в контейнеры). Поэтому иногда пектин бывает слабенькими не всегда получается то, что надо.

vsetajnoejavnoe 29 мая 2014 12:04

красивые, ровненькие, как всегда!

eastflower 29 мая 2014 12:20

Викуль, спасибо! Здесь главное - тесто хорошо охладить, тогда получится все ровненько.

halynatykhoruk 29 мая 2014 15:57

ух,какие красивые,жаль у нас пектин не продается.заказала себе штучные формочки с съемным дном,тоже скоро напеку такую смакоту.Лен,почему твои записи не проходят у меня по ленте?где может быть проблема?

eastflower 29 мая 2014 16:21

Галя, спасибо большое! А я у тебя в друзьях есть? Вроде бы должны посты отражаться или в настройках посмотри, может, где галочки нет или наоборот стоит :0)

halynatykhoruk 29 мая 2014 16:47

да,мы взаимно друг у друга.специально бегаю к тебе на просмотр,не хочу ничего пропустить.вот и сегодня зашла а там уже несколько новеньких постов.последний у меня проходил с финансье.кстати,о финансье-вчера видела такие формочки,но силиконовые.у тебя тоже из силикона?

eastflower 29 мая 2014 17:48

Да, силиконовые. Мне силикон нравится, но это дело вкуса. В них можно замораживать мусс, мороженое, потом просто выталкиваешь из них замороженные изделия и все. Да, и хранить их можно в сложенном виде.

halynatykhoruk 29 мая 2014 17:58

а я что-то не очень люблю силикон,хотя накупила много разных форм из него.смотрела вчера на э-бае,есть только силиконовые.пока подожду,может где другие найду.

t_brenon 29 мая 2014 16:14

Опять красота! Лен, ну ты кудесница)

eastflower 29 мая 2014 16:24

Людочка, спасибо! Вот отрабатываю песочное тесто. Уже надо бы к заварному переходить, точнее, выложить его.

t_brenon 29 мая 2014 17:25

заварное лично меня очень интересует!

eastflower 29 мая 2014 17:42

Ага, осталось 2 тарта выложить и меренгу. А потом заварные пойдут, обещаю.

t_brenon 29 мая 2014 17:49

я буду ждать! сильно))

h_e_l_g_a_a 29 мая 2014 20:31

надо бы попробовать)не делала

eastflower 29 мая 2014 20:35

Буду рада ,если понравятся. Маленькие тарталетки удобно есть :-0))

h_e_l_g_a_a 29 мая 2014 20:37

и они маленькие) что самое главное)

kseniya_mos 30 мая 2014 16:17

Лена, купила формочки, хочу сделать, а не подскажешь тесто сильно поднимается? формочки на 2/3 заполнять или половину?Оксана Москвина.

eastflower 30 мая 2014 16:29

Ксюша, привет! Если без груза будешь выпекать, то дно поднимается и места для джема остается меньше. Если с грузом, то дно ровнее получается. Можно заморозить выложенные тарталетки перед выпеканием, тогда тесто не сильно поднимется. Хотя, мне больше нравится результат с грузом.А джем уже потом заливаешь по желанию. Если у тебя есть NH-пектин, используй его. Можно и с обычным, тогда нужно увеличить немного его или желатин добавить.

kseniya_mos 30 мая 2014 16:39

Лен, а с грузом - это как?

eastflower 30 мая 2014 16:59

Ты выложила тесто в тарталетку, наколола вилкой и охладила. Потом сверху кладешь фольгу или пергамент и насыпаешь горох или рис. Печешь так до зарумянивания краев минут 10, снимаешь фольгу с горохом и еще нмного допекаешь, чтобы дно тоже подрумянилось. Твои тарталетки готовы. После остывания можешь заполнять их чем угодно.

kseniya_mos 30 мая 2014 16:44

Лен, мое сообщение не туда попало… Извини … Я про финаньсье.

eastflower 30 мая 2014 17:00

АА, поняла. Да тесто поднимается хорошо. Я сначала клала 2/3, но сверху была шапочка, она будет мешать, когда финансье перевернешь. Поэтому я где-то наполовину заполняла тестом.

kseniya_mos 30 мая 2014 17:01

Спасибо!!! Извини, что запутала)))

lanochka08 31 мая 2014 17:17

Ой,какая красота!!Угощусь парочкой пожалуй!!Рецептик утащила)

eastflower 31 мая 2014 21:32

Угощайся, угощайся. Рада, что понравились.

lanochka08 31 мая 2014 21:35

Спасибочки!А формочка какая классная !!!

eastflower 31 мая 2014 21:49

Я ее с журанлом Изысканная выпечка покупала.

lanochka08 31 мая 2014 22:10

классно.. у меня тоже от этого журнала есть несколько форм..но такую не видела- а то бы точно купила)))

sunpolina 1 июня 2014 15:13

Очень красивые получились!! Просто замечательные :))

eastflower 1 июня 2014 16:26

Полиночка, спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

