Кантуччи с фиалкой и лавандой

(30 мая 2014)

Продолжаю делиться с вами рецептами с Ресторанного дня. Очень люблю бискотти, кантуччи. Решила сделать с лавандой, вспомнила, что у Иры **iiirusya** были лавандовые кантуччи. Ирочка, спасибо большое за рецепт. Вот их и взяла за основу, только мед заменила фиалковым сиропом. Получились фиалково-лавандовые кантуччи. Сначала я капнула экстракт фиалки, но самое интересное, через день, вылежавшись, кантуччи приобрели насыщенный вкус фиалки. Домашние сказали, что отдает одеколоном, поэтому решила в следующий раз положить только фиалковый сироп, что и сделала на Ресторанный день. А еще я добавила немного кураги. Очень вкусные, а делаются легко.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".



Ингредиенты:

400 г муки

200 г сахара

1 ч.л. разрыхлители

0.5 ч.л. соли

ванильный экстракт

1 ст.л. сушеной лаванды

2 ст.л. фиалкового сиропа (у меня был Monin)

3 яйца + 1 желток

50 г кураги

Приготовление:

1. Смешать все сухие ингредиенты в миске.

2. Курагу замочить, обсушить, нарезать на кусочки, смешать с сухими

ингредиентами.
3. Взбить яйца с сахаром и фиалковый сироп. Добавить сухие ингредиенты, перемешать.
4. Поделить тесто на 2 части, сформировать батончики. Выпекать 30-35 минут при температуре 170С до румяного состояния.
5. Немного остудить. Нарезать на кусочки толщиной 1 см, отправить еще раз в духовку минут на 10 до золотистого состояния.
Приятного чаепития!

Комментарии (45)

> **natapovarenok** 30 мая 2014 09:57
> Леночка, не вижу фото.

> **eastflower** 30 мая 2014 10:58
> Наташенька, а сейчас видно?

> **natapovarenok** 30 мая 2014 11:04
> Видно, да. Красиво!

> **eastflower** 30 мая 2014 11:10
> Спасибо большое!

> **irsenas** 30 мая 2014 10:49
> ох, вкуснотень!

> **eastflower** 30 мая 2014 10:51
> Да, ими можно хрустеть и хрустеть.

> **tani_y** 30 мая 2014 10:51
> Доброе утро и прекрасного дня,Отличного настроения, с пятницей!Чистого мирного неба над головой!

eastflower 30 мая 2014 10:57

Спасибо большое! Мне очень приятно :-))). Желаю вам тоже самого доброго и хорошего! Веселых выходных.

tani_y 30 мая 2014 13:44

Огромное спасибо и всех благ!

aranart 30 мая 2014 10:59

Как необычно. С лавандой пробовала, а вот с фиалкой… Цветочное печенье получилось)

eastflower 30 мая 2014 11:12

Дарик, спасибо! Это у нас на Ресторанный день была концепция -цветы, вот и пробовала разные цветочные ароматы. Спасибо друзьям, прислали сироп и эссенцию фиалки.
Здесь главное - не переборщить.

agro_al 30 мая 2014 12:45

Лаванду не пробовла, а вот засахаренную фиалку - да! Сказочный аромат! Наверное, во время выпечки по дому такие запахи бродили!

eastflower 30 мая 2014 15:40

Ага, запахи были потрясающие. Фиалка здесь легонько пахла. но чувствовалось.

vsetajnoejavnoe 30 мая 2014 15:15

отличные сухарики!

eastflower 30 мая 2014 15:40

Спасибо большое!

manyasha_p 30 мая 2014 15:27

Красивые! Я еще ни разу бискотти не делала.

eastflower 30 мая 2014 15:41

Мариночка, спасибо! Попробуй, они очень легко делаются. Тесто собираешь и выпекаешь колбаской, а потом нарезаешь и чуток подсушиваешь. Если еще орехов покидать и сухофруктов - за уши не оттянуть.

manyasha_p 30 мая 2014 15:53

Нужно попробовать))

eastflower 30 мая 2014 16:36

Расскажешь потом?

manyasha_p 30 мая 2014 16:51

Конечно…

iiirusya 30 мая 2014 16:17

Какие ароматные! Нужно и мне фиалковый сироп прикупить. Ой, сколько я ещё не знаю!P.S. Леночка, хотела спросить тебя как специалиста, в чём разница использования в тесте (для бисквитов) сливочного масла и растительного. Сегодня делала на растительном, вот и пришёл в голову вопрос…

eastflower 30 мая 2014 16:33

Ирочка, спасибо! Ну, сливочное дает вкус такой, его часто дабавляют еще как увлажнитель - бисквит оплучается более влажным, его тогда не надо пропитывать. Ну, и какао в сливочном лучше растворяется - получится такой шоколадный цвет. Растительное кладут тоже для увлажнения, но вкус оно особо не придает, если только не имеет запах. Вообще, как мне говорили повора, мы - хищники, поэтому наши рецепторы ориентированы на животную пищу. Когда чувствуются животные жиры, нам кажется, что это вкусно. Поэтому часто в ресторанах овощи обжаривают на сливочном масле, чтобы рецепторы это восприняли и сказали мозгу - вкусно.

iiirusya 30 мая 2014 16:36

о, спасибо! завтра попробую, в чём разница :)))

eastflower 30 мая 2014 16:38

Расскажешь потом?

iiirusya 30 мая 2014 16:40

ага :)

wowcook 30 мая 2014 21:15

Я люблю с орехами! Но с фиалковым сиропом не пекла, потому как нет его)))

eastflower 30 мая 2014 21:41

Мне тоже с орехами нравятся когда их много.

liligorina 30 мая 2014 23:03

Я и до сухариков никак не доберусь :)) С орехами тут пробовала к кофе - мне понравилось. Надо бы и самой сделать - тем более, насколько я понимаю они хорошо лежат. Даже если засохнут - то все равно вкусные.

eastflower 30 мая 2014 23:35

Лиля, буду рада, если соберешься. В контейнере они вообще могут долго лежать. Но по-моему опыту лежать долго никто им не дасть :-)), даже не надейся.

dancedance92 30 мая 2014 23:10

возьму себе рецептик))спасибо!

eastflower 30 мая 2014 23:59

Ксюшенька, пользуйся на здоровье. Рада, рада, что понравились. Смотрю, ты вовсю кулинаришь, здорово!

dancedance92 9 июня 2014 16:18

Кулинарю, еще как!)))

magdacook 30 мая 2014 23:44

так это уже совсем новый рецепт))))

eastflower 30 мая 2014 23:48

Марина, я бы сказала модифицированный :-)))Edited at 2014-05-30 07:59 pm (UTC)

zuzu38 30 мая 2014 23:55

Ароматные получились!Не пробовала еще.

eastflower 30 мая 2014 23:59

Буду рада, если пригодится. Да, они такие необычные. Так как фиалка не сильно чувствовалась, все получилось очень хорошо.

sunpolina 1 июня 2014 16:44

Ах, какой состав! Как для феи :)))

eastflower 1 июня 2014 17:01

А мы и были цветочными феями :-))

sunpolina 1 июня 2014 19:28

упс - подзабыла :))))

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:21

замечательные кантуччи.у меня есть сироп самбуки думаешь с ним тоже хорошо будет?

eastflower 4 июня 2014 09:26

Думаю, хорошо будет, только количество отрегулируй.

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:50

он не очень сильно ароматный так что думаю даже чуть больше надо. а твой из фиалок очень?

eastflower 4 июня 2014 09:54

Нет, он не сильно пахнет, поэтому его хватило. А вот, когда эссенцию добавила - это было много.

psinix 6 июня 2014 15:01

есть такие дятлы, вроде меня, для которых сахар - сухой ингредиент (весьма интересно я потом изгалялась).вкусно, но кошмарно сладко.

eastflower 6 июня 2014 16:17

Бывает, я тоже иногда так считаю :-)). правда, сейчас уже привыкла, если сахар, то взбивают, если сахарная пудра, то могут так положить.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

