Фисташковое печенье (31 мая 2014)

Еще один рецепт с Ресторанного дня. Эти фисташковые печенья очень вкусные, делаются быстро и легко. Для украшения вида использовала глазурь с розовой водой и просто посыпала измельченными фисташками и лепестками розы.
В первом варианте они у меня получились немного неровными кругами, на что старший сын мне сказал: "Мама, ты же на Ресторанный день делаешь! Почему они такие кривые?!". На что я ответила, что надо еще их доработать, а сын с надеждой в голосе спросил: "Ну, раз они не получились, можно мы их съедим?". Вот такие уже контролеры на мою голову. Съели они их, конечно, с удовольствием, ведь глазурь и орешки сверху привлекают, наверное, всех детей.
Первый вариант был просто с глазурью: сахарная пудра+ розовая вода+ сироп клюквенного варенья для цвета, но розовый цвет мне не понравился - потерялись розы и фисташки. Поэтому решила сделать айсинг на белке с сахарной пудрой с добавлением розовой воды. Вторую фотографию взяла у Насти **a_zhitenskaya** здесь. Настюша, спасибо за поддержку, красивые фотографии и задарное настроение.





Ингредиенты:

75 г сливочного масла

80 г сахара

1 ст.л. фисташковой пасты

1 яйцо

220 г муки

0.5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

для глазури:

1 белок

300 - 500г сахарной пудры
1.5 ст.л. розовой воды
несколько капель лимонного сока

рубленые фисташки
лепестки роз

Приготовление:
Масло взбить с сахаром. Добавить яйцо, фисташковую пасту, хорошо взбить.
Всыпать муку, соль. разрыхлитель, перемешать.
Завернуть в пищевую пленку, сплющить и охладить в холодильнике 2 часа.
Раскатать толщиной 4мм, вырезать печенье.
Выпекать в разогретой до 175С духовке 10-15 минут. Печенье должно стать золотистым по краям, но верхушки должны остаться светлыми.
Охладить.
Сделать глазурь. Перемешать белок с сахарной пудрой, розовой водой. В конце добавить лимонный сок. Должна получится глазурь консистенции густой сметаны. Взять часть из нее (4-5 ст.л.), добавить еще сахарной пудры и замесить глазурь, которая будет держать форму. Выложить ее в кондитерский мешок с насадкой 3мм. Сделать контур у печенек по краям, чтобы глазурь (вторая) не растеклась за края. Дать подсохнуть.
Вот теперь кладем чайной ложкой более жидку глазурь и с помощью зубочистки или шпажки помогаем ей распределиться по печенью. Сразу посыпать лепестками роз и фисташками. Дать высохнуть.
Вот ваши печенья готовы, пора пить чай :-))

Комментарии (44)

> **nnsvz_1** 31 мая 2014 04:18
> какое красивое!!!!!

> **eastflower** 31 мая 2014 09:53
> Наташенька, спасибо!

tastyak 31 мая 2014 06:18

А мне, наоборот, первые понравились и розовый цвет такой нежный…

eastflower 31 мая 2014 09:53

Это хорошо, моему сыну они тоже больше понравились. Буд иметь в виду, в следующий раз сделаю.

irsenas 31 мая 2014 09:27

красивое!

eastflower 31 мая 2014 09:53

Спасибо большое!

liligorina 31 мая 2014 10:55

Розовые тоже очень хорошо смотрятся и нежнее. С белым фоном более резкое все. И, как ни странно, новогоднее. А вот розовые такие праздничные, мягкие и уютные))

eastflower 31 мая 2014 14:12

Поняла, учту на будущее. Мне все-таки с белковой глазурью больше нравится работать - ровнее получается. С обычной, к сожалению, ее не сделать совсем густой, чтобы выдавить, она начинает засахариваться и забивает насадку :((, поэтому я их просто полила ложкой. Может, придираюсь, но мне нравится, когда края ровненькие :-)), это мой перфекционизм опять вылез.

aranart 31 мая 2014 11:23

Очень красивое, меня бы тоже, без сомнения, привлекло) (недалеко от детей ушла, ага)

eastflower 31 мая 2014 14:13

Дарик, спасибо! Я тоже глазурь люблю. По сути, все мы из детства, так что нас привлекает все красивое и необычное.

vsetajnoejavnoe 31 мая 2014 11:41

орешки и лепестки привлекают не только детей, зуб даю)))Лен, а Настя сказала, что пробовала у вас что-то с чаем матча, что это было? у меня он недавно появился, пробую разные рецепты.

eastflower 31 мая 2014 14:14

Это было пирожное - бисквит Джоконда с чаем матча, прослойка из клубничног оваренья и сверху ганаш их белого шоколада и жасмина. Это Аня делала, так что точный рецепт и не скажу. Попробуй Оперу, говорят, вкусная.

vsetajnoejavnoe 31 мая 2014 15:09

описала вкусно так!Оперу зелёную видела, думаю как раз над ней)

eastflower 31 мая 2014 16:51

я тоже очень хочу оперу попробовать с чаем матча.

lanochka08 31 мая 2014 17:16

Красивое такое! Люблю фисташки) Печенье с ними поди вкусное!

eastflower 31 мая 2014 21:33

Светочка, спасибо! Да, печенье вкусное получилось. Сын еще заказывает :-))

tania_bondarets 31 мая 2014 21:12

красивое) а ты поштучно продавала?

eastflower 31 мая 2014 21:34

Танечка, спасибо! Ага, поштучно продавала. Правда, их не так хорошо брали, лишь под конец сразу 25 штук взял один парень.

tania_bondarets 3 июня 2014 10:20

наверное покупателю выгодней что-то типа маффинов брать, чем печенье. дорого получается?

eastflower 3 июня 2014 18:20

Это точно. Я их понимаю, все-таки идут покупать что-то более интересное, чем печенье. Детки больше их хватают из-за глазури :-))

tania_bondarets 4 июня 2014 00:38

да, их на нее так и тянет)

dancedance92 31 мая 2014 22:58

здорово!)))Красивое получилось))Леночка, а где достать розовой воды??она какая на вкус-запах?

eastflower 31 мая 2014 23:04

Ксюшенька, попробуй в интернет магазинах. Она прямо розой и пахнет. Можно попробовать в индийских магазинах, они часто продают.

dancedance92 9 июня 2014 16:28

Спасибо за советы!)))

frune4ka 1 июня 2014 00:02

Твоей малышне повезло, что ты забраковала первую партию)))

eastflower 1 июня 2014 00:37

Юленька, это точно, они с таким удовольствием грызли, что мне завидно стало.

lifetastesgreat 1 июня 2014 06:58

мммм.. какое великолепное сочетание!!!!!

eastflower 1 июня 2014 07:41

Анечка, спасибо! Буду рада, если пригодится.

sovenok_ksu 1 июня 2014 22:41

Леночка, оба варианта хороши :). Цветочками - такие безупречно аккуратные, а круглые - очень милые и уютные :)! А вкусно-то, наверное, как..... :)

eastflower 1 июня 2014 23:06

Ксюшенька, спасибо! Вкусные получились, детки просят еще, а у меня фисташковой пасты мало осталось, вот и не пеку. Закажу новую, можно будет снова испечь.

sovenok_ksu 2 июня 2014 12:21

А не подскажешь, где такое чудо заказываешь? :) Пожаааалуйста :)))

eastflower 2 июня 2014 12:30

Я покупала в Золотом грошике в Санкт-Петербурге. Есть в Москве в шоколатье. Если в на Украине, то посмотри фирму DFG - у вас точно есть представители в разных городах.

sovenok_ksu 2 июня 2014 12:34

Спасибо, Леночка! Я в Тульской области обитаю :). Думаю, может в инете в магазинах есть ;), поищу.

sunpolina 2 июня 2014 09:11

Восхитительные!!

eastflower 2 июня 2014 16:44

Полиночка, спасибо!

busenkaaa 2 июня 2014 11:09

розовые на пончики похожи в таком ракурсе. оба варианта мне нравятся, но вторые выглядят более профессионально)

eastflower 2 июня 2014 16:45

Спасибо большое!

sago_cuisine 2 июня 2014 17:45

Молодцы, госприёмка:)))О себе тоже надо помнить!

eastflower 2 июня 2014 18:16

Спасибо большое!

a_zhitenskaya 3 июня 2014 09:59

ой, только увидела)) Лена, да такие вкусности я всегда рада пофотать, ты же знаешь) а главное пообщаться в приятной компании!

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:18

кажется такой простой рецепт а ты превратила в произведение искусства!!!

eastflower 4 июня 2014 09:25

Спасибо! Захотелось цветочную красоту навести, все-таки Ресторанный день.

jd_ganna 4 июня 2014 16:08

Очень симпатичное печенье! Интересно, а розовую воду можно самой сделать? Ща погуглю. И пирог с ревенем и клубникой у тебя красивый. А я пока только джем сварила ревенево-клубничный.

eastflower 4 июня 2014 20:18

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

