Прошло 2 года... и фисташковый "Frasier" (12 июня 2014)

А моему журналу сегодя 2 года. Начиналось все с такой неуверенностью, так как видела журналы людей, которым было уже много лет, видела фотографии, посты, блюда.Мне казалось, ну, куда уж мне, но так хотелось вести свой журнал. Благодаря мужу, начала свои первые рбокие шаги, находила друзей, которые становились взаимным,. хотелось делиться и учиться. Через некоторое время, поняла, что нужен новый фотоаппарат, и тут-то все закружилось, завертелось: освоение фотоаппарата, редактирование фотографий, новые друзья, у которых можно было спрашивать про процесс фотосъемки, новые комментарии, конкурсы, призы и снова друзья.
Сейчас я не вижу свою жизнь без ЖЖ. Для меня это в некотором смысле подзарядка идей, настраения и креатива. Большое спасибо каждому из вас за вашу поддержку, комментарии ,советы, указание на ошибки. вашу дружбу. Это для меня очень дорого, важно и придает силу. Каждый день в ЖЖ я учусь: учусь готовить, учусь жизни, учусь ставить и достигать цели.
Оглядываясь назад, могу сказать, что главное - это идти вперед, достигать свои вершины, а вы в этом очень сильно помогаете.
А еще спасибо моей семье за их поддрежку, мужу, который терпит мои кулинарные "странности" и прихоти. ну, и детям, которые привыкают и помогают мне на кухне, не только поедая сладкое, но и критикуя временами, что позволяет совершенствовать мои навыки.
За 2 года моя жизнь круто изменилась. Я ушла из науки (а могла бы тихонько сидеть в лаборатории и глядеть в микроскоп), сначала спокойно сидела в дикрете, потом познакомилась с сайтом Нины, влюбилась во французскую выпечку, стала готовить, открыла свой журнал, нашла друзей, стала участвовать в кулинарных

конкурсах, поддерживая друзей. Один такой конкурс в Агро Альянсе принес мне знакомство с директором кулинарной школы, который через некоторое время пригласил меня вести уроки в его школе. Разные МК помогают учиться, совершенствоваться, появились книги, любимые шефы и их творения.
Ну, а так как мой журнал кулинарный, то я к вам с тортиком.





Ингредиенты на форму 20 см:

Фисташковое финансье:

90 г сливочного масла

1 ст.л. фисташковой пасты

50 г молотого миндаля

35 г муки

90 г сахара

3 белка

Масло растопить с фисташковой пастой. Остудить.

Смешать молотый миндаль и муку.

Взбить белки с сахаром до твердых пиков.

Всыпать муку и миндаль, перемешать.

Выложить часть теста в масло, перемешать. Добавить эту смесь к тесту, перемешать.
Выложить в кольцо d=20 см и выпекать в разогретой до 180с духовке 15 минут.
Остудиь, обрезать по краям.

Фисташковый мусс:
1 ст.л. фисташковой пасты
250 г маскарпоне
3 желтка
80 г сахара
20 г воды
7 г желатина
275 г сливок

Воду с сахаром сварить до 118С
Взбить желтки, влить горячий сироп, постоянно взбивая.
В горячую смесь добавить замоченный в холодной воде листовой желатин и фисташковую пасту. Взбить до остывания.
Перемешать маскарпоне венчиком, добавить желтковую смесь. Перемешать.
Взбить до полупиков сливки, добавить к муссу.



1 кг клубники почистить, нарезать на половинки.
Форму d=20 см выложить по бокам ацетатной плетнкой, положить финансье на дно формы. По бокам уложить клубнику срезом к ацетатной пленке. Выложить половину мусса, распределить по бокам и основанию.
На мусс положить кусочки клубники (можно целую). Покрыть оставшимся муссом. Поместить форму в холодильник на ночь или на 1 час в морозильник. Как только мусс схватится, вынуть его из формы. Украсить кусочками клубники.

Несу торт к Вике **kinda_cook** на "Клубничное счастье".
Рецепт несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей!".
А также поддержу Олю **olga_ro** и несу на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".

Комментарии (50)

sago_cuisine 11 июня 2014 20:37

Поздравляю, Леночка! Большие успехи и крутой поворот в жизни! Удачи тебе и журналу процветания!

eastflower 11 июня 2014 22:22

Светочка, спасибо большое! У меня с появлением ЖЖ столько чудес случилось, а главное - у меня появились друзья. Спасибо тебе огромное за твою поддержку, уроки, советы.

kinda_cook 11 июня 2014 20:40

А!!!Какой красивый! Супер! И поздравляю, ты такая молодец, такая активная, энергичная, просто девушка с моторчиком :)))))))

eastflower 11 июня 2014 22:43

Викуль, спасибо! Я так счастлива знакомству с тобой. Надеюсь, что в реальной жизни удастся познакомиться поближе.

toychik 11 июня 2014 20:40

Лена Поздравляю!!! Талантливый человек талантлив во всем!!! :)))

eastflower 11 июня 2014 22:43

Леночка, спасибо!

agro_al 11 июня 2014 21:05

Ленчик, поздравляю тебя, солнышко!!! Я уверена, что с каждым годом у тебя будет больше побед, больше открытий, больше друзей… мы всегда с тобой!

eastflower 11 июня 2014 22:48

Оленька, дорогая, спасибо тебе огромное! Я так рада знакомству с тобой и девочками. От вас исходит позитив, энергия и море таланта, поэтому нам надо почаще встречаться.

i_muminov 11 июня 2014 21:20

Поздравляю, Елена! Удачи и дальнейшего процветания!

eastflower 11 июня 2014 22:49

Искандар, большое спасибо! Рада знакомству с тобой, каждый раз читая твои комментарии, вспоминаю родной Узбекистан и Ташкент.

larik_malasha 11 июня 2014 21:28

поздравляю, дорогая! желаю дальнейшего процветения!

eastflower 11 июня 2014 22:50

Ларисочка, спасибо! Я так рада, что познакомилась с тобой, читаю твой журнал, узнаю о Франции и ее кухне. Спасибо тебе за позитив, всегда солненчное настроение и доброту, которая чувствуется даже через экран монитора.

aranart 11 июня 2014 21:38

Поздравляю! Удачи во всем!Торт красивейший!

eastflower 11 июня 2014 22:51

Дарик, спасибо! Рада нашей дружбе, твои фотографии завораживают и дают толчок идти вперед, хотя, я больше фуд, чем фотограф :-)))

natapovarenok 11 июня 2014 21:54

Леночка, поздравляю! Успехов тебе!торт прекрасен!

eastflower 11 июня 2014 22:52

Наташенька, спасибо большое! Спасибо за поддержку и дружбу. Это столько для меня значит.

three_passions 11 июня 2014 22:01

Поздравляю с годовщиной! Леночка, у тебя замечательный журнал и рецепты! Часто ими с удовольствием пользуюсь :)

eastflower 11 июня 2014 22:54

Мариночка, как я рада нашему знакомству и встрече на МК. Спасибо за поддрежку и твое мастерство, которое заставляет двигаться дальше и дальше.

innagenne 11 июня 2014 22:15

Леночка, удачи и процветания тебе!

eastflower 11 июня 2014 22:54

Инночка, спасибо большое! Я так рада, что мы знакомы, надеюсь, как-нибудь лично познакомимся.

el_karamel 11 июня 2014 22:26

Лен, много-много свободного времени)) - для воплощения всех творческих планов! приносящих ВСЕ блага!

eastflower 11 июня 2014 22:55

Элиночка, спасибо! Да, время - это такой огромный подарок, хочется всего успеть и побольше. Спасибо тебе за твой талан и твои работы, учусь у тебя, заряжаюсь креативом и работоспособностью.

natalukyanchuk 11 июня 2014 22:27

Лена, поздравляю со вторым юбилеем!Желаю дальнейшего процветания и желания творить.

eastflower 11 июня 2014 22:57

Наташенька, спасибо огромное за твою поддержку и дружбу. Рада нашему знакомству.

irsenas 11 июня 2014 22:30

С днём рождения блог!Тортик аппетитный!

eastflower 11 июня 2014 22:58

Ирочка, спасибо! Я так рада, что увидела твой ФМ и приняла участие, с этого и началась наша дружба журналами. Каждый раз чувствую твою энергетику, желание идти вперед, любовь к детям и готовке.

julia_lemira 11 июня 2014 22:40

Поздравляю! Дальнейшего процветания, вдохновения,озарения и просто хорошего настроения!Торт шикарный!

eastflower 11 июня 2014 22:59

Юля, спасибо большое!

h_ellen 11 июня 2014 22:51

За два года достигла многого, всему научилась! А мы поучимся у тебя. Я поздравляю тебя с с двухлетием журнала, желаю дальнейших успехов, любви, красоты и счастья! А торт изумительный, праздничный, аппетитный! Спасибо!

eastflower 11 июня 2014 23:00

Леночка, спасибо! Учиться есть чему и есть куда стремиться - и это мне так нравится :-)). Рада очень нашему знакомству. А тортик делается очень быстро, через 1 час я его уже разрезала :-))

margeriten26 11 июня 2014 22:52

Леночек, сердечно поздравляю! Ты- умница и очень целеустремленная!Завидую по-белому таким людям. Каждым твоим постом восторгаюсь и считаю, что у тебя большое профессиональное будущее! С удовольствием буду следить за твоей карьерой.

eastflower 11 июня 2014 23:02

Леночка, спасибо огромное за такие теплые слова. Такая поддержка всегда способствует росту крыльев :-)). Буду стараться идти вперед, хотя иногда кажется, что узнать в 28 лет свое любимое дело поздновато. Без вашей поддержки и поддержки мужа ничего бы не получилось. Я вообще довольно неуверенный человек, это только муж каждый день говорит, что я все могу, поэтому за 14 лет уже поверила и я :-))

natavera15 11 июня 2014 23:00

Леночка,поздравляю!Желаю дальнейщего процветания твоему журналу)

eastflower 11 июня 2014 23:03

Наташенька, спасибо огромное! Очень рада нашему знакомству, надеюсь, как-нибудь лично встретимся и познакомимся поближе.

lanochka08 11 июня 2014 23:03

Леночка, поздравляю тебя и твой журнал с двухлетием!!!! Edited at 2014-06-11 07:03 pm (UTC)

eastflower 11 июня 2014 23:26

Светочка, спасибо тебе огромное! Очень рада знакомству с тобой.

magdacook 11 июня 2014 23:13

успехов тебе, дорогая!

eastflower 11 июня 2014 23:27

Мариночка, спасибо!

frune4ka 11 июня 2014 23:16

Поздравляю, Леночка! Ты такая активная, что у тебя по другому и быть не могло) желаю не останавливаться и уверенно открывать двери в мир кулинарии!А я рада, что познакомилась с тобой!

eastflower 11 июня 2014 23:28

Юленька, спасибо тебе огромное! Знаешь, твой журнал и твои фотографии всегда бросаются в глаза и хочется бежать пробовать. Я так рада, что узнала тебя, спасибо тебе за поддержку и советы. Надеюсь, удастся увидеться лично.

susan_72 11 июня 2014 23:26

Леночка поздравляю!!! пусть процветает твой журнал и ты вместе с ним!

eastflower 11 июня 2014 23:29

Сусанна, спасибо огромное! Очень рада нашему знакомству.

zuzu38 12 июня 2014 00:11

Леночка, поздравляю!Желаю твоему журналу процветания!!!

eastflower 12 июня 2014 19:30

Рузанночка, спасибо большое!

seredan 12 июня 2014 00:29

Леночка, поздравляю!))) Как здорово, когда человек открывает в себе новые таланты!!! Торт - замечательный!!!

eastflower 12 июня 2014 19:30

Наденька, спасибо!

pu4ini 12 июня 2014 03:02

поздравляю!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

eastflower 12 июня 2014 19:31

Спасибо огромное!

devushkasurala 12 июня 2014 03:44

Лена! Поздравляю! Так держать! Вдохновляй нас и дальше своими работами и новыми достижениями!Edited at 2014-06-11 11:45 pm (UTC)

eastflower 12 июня 2014 19:31

Спасибо большое! Буду стараться.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

