# Заварные пирожные с заварным кремом (18 августа 2014)

Делала заварные по рецепту Кристофера Фелдера.
Получилось много, так что половина сразу пошла на еще один десерт. О нем расскажу вам завтра.
А пока просто заварные с заварным кремом.






**Ингредиенты:**

*Заварное тесто:*

125 мл воды

125 мл молока

1ч.л. сахара

1 ч.л. соли

115 г сливочного масла

140 г муки

5 яиц (у меня вышло 6)

Приготовление пошагово здесь.

*Заварной крем (Крем Патисьер):*

250 мл молока

стручок ванили (у меня ванильный сахар с семенами ванили)
60 г сахара
3 желтка
25 г кукурузного крахмала
25 г сливочного масла

Приготовление пошагово здесь.

Готовые пироженки начинить кремом. Я делала отверстие с момощью металлической насадки (звездочка) и выдавливала в отверстие крем. Можно срезать верхушку и выдавить крем, а потом свреху уложить срезанную верхушку. Но мне нужны были еще для одного десерта, поэтому все начинила снизу.
Посыпать слегка сахарнйо пудрой.
Растопить немного шоколада, выложить его в конвертик из пергамента, срезать кончитк и выдавить шоколад на пирожные.
Приятного чаепития!

---

## Комментарии (33)

> **aranart** 18 августа 2014 14:07
> Замечательные пирожные)

> **eastflower** 18 августа 2014 14:21
> Дарик, спасибо!

> **irsenas** 18 августа 2014 14:43
> Леночка, изумительные пирожные!

> **eastflower** 18 августа 2014 15:12
> Ирочка, спасибо! Вот, тренируюсь. Нравится мне это тесто, прямо очень.

**Narine Hovhannisyan** 18 августа 2014 16:13

красота какая вы молодец вот что значить с любовью удачи вам просто обалденно все ваши рецепты

**eastflower** 18 августа 2014 16:20

Нарине, спасибо вам большое! Рада, что понравились. У меня выросли крылья :))

**manyakotic** 18 августа 2014 16:47

Очень аппетитные и тарелочки красивенные :)

**eastflower** 18 августа 2014 23:24

Мариночка, спасибо! А тарелочку в Уютерре прикупила, только у них такие красивые продают, в других что-то не видела.

**manyakotic** 19 августа 2014 10:39

У нас, к сожалению, нет такого магазина :(

**lifetastesgreat** 18 августа 2014 16:47

Ох, Леночка, какие они у тебя прямо идеально кругленькие! красота!

**eastflower** 18 августа 2014 23:25

Анечка, спасибо! Вот, тренировки не проходят даром :)). В книге прочитала, что тесто это хорошо для тренировок. Отсаживаешь на силиконовый коврик, потоом собираешь, опять отсаживаешь. 40 минут работы и ты идеально это делаешь. Хе-хе. меня хватило на 2 противня.

**manyasha_p** 18 августа 2014 17:11

Люблю такие пирожные, но сама никогда не делала.

**eastflower** 18 августа 2014 23:30

Мариночка, они легко делаются, просто надо начать. А начинку можно любую, даже соленую.

**mrs_home** 18 августа 2014 17:21

Какие же они замечательные и аппетитные, Леночка!

**eastflower** 18 августа 2014 23:30

Анют, спасибо! Проект идет на пользу, учусь азам, тренирую руки.

**natapovarenok** 18 августа 2014 18:00

Люблю!:)

**eastflower** 18 августа 2014 23:31

Наташенька, и я люблю, правда, очень уж быстро исчезают :)

**jd_ganna** 18 августа 2014 19:09

Лена, в детстве я больше всего любила именно их! Несколько дней назад подруга готовила и угощала. А я подумала, что сама никогда их не готовила. Спасибо тебе за подробный рецепт!

**sunpolina** 18 августа 2014 19:20

Какие хорошие!!

**imungu** 18 августа 2014 21:31

Аккуратные такие.

**sovenok_ksu** 19 августа 2014 02:29

Какая прелесть! :) А мне как раз эклеров с заварным кремом хотелось :)))!

**eastflower** 19 августа 2014 07:38

Ксюшенька, спасибо! Буду рада, если понравятся. У меня тоже эклеры в планах.

**sovenok_ksu** 21 августа 2014 03:40

Леночка, сознаюсь тебе честно… я уже в своих планах запуталась :))). Но вот сейчас подумалось, что на выходных нас свекры в гости приглашали… почему бы не испечь эклеры? Да? :))) Не с пустыми ж руками ехать, я уже как-то отвыкла без выпечки по гостям ходить :))).

**sago_cuisine** 19 августа 2014 10:02

Аккуратные какие, Лен!

**eastflower** 19 августа 2014 10:44

Светочка, спасибо!

**yaninamylliz** 19 августа 2014 16:58

Роскошность! "облизнувшись"

**eastflower** 19 августа 2014 22:51

Спасибо! Они легко готовятся, правда, и поедаются очень быстро.

**yaninamylliz** 19 августа 2014 22:54

И почему я в этом не сомневаюсь? :)

**vsetajnoejavnoe** 19 августа 2014 18:11

сохранила, в ближайшие дни хочу попробовать, расскажу потом.

**vsetajnoejavnoe** 19 августа 2014 21:20

Лен, ты была права, я просто не допекаю.сейчас сделала всё точно по рецепту и в духовке держала именно столько, но, видимо, моей духовке надо дольше, потому что те, что были по краям и ближе к стенке, стоят крепенькие, а в середине опали.всё теперь мне понятно, спасибо большое!

**eastflower** 19 августа 2014 22:38

Рада, рада. А с духовкой надо подобрать под свою оптимальнео время.

**desserty** 1 сентября 2014 08:37

Эклерыы!!Таких крох можно есть бесконечно!))Они опасны!

**eastflower** 1 сентября 2014 08:50

Согласна, согласна, ешь и не остановиться.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

