# Тарталетки с заварными пирожными

(19 августа 2014)

Эти тарталетки увидела у Кристофера Фелдера в книге "Patisserie", сразу же понравились. Необычная, для меня, подача.
Заодно и потренироваться с тестом можно.
У Фелдера используется тесто с корицей, у меня было простое Pâte Sucrée (по его же рецепту), вот и использовала его.
Так как основные составляющие мы разбирали в сообществе **bakecook_base** , даю ссылки.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

.




**Ингредиенты:**

*Заварное тесто:*

125 мл молока

125 г воды

1 ч.л. сахара

1 ч.л. соли

115 г сливочного масла кусочками

140 г муки

5 яиц (может понадобиться больше)

Приготовление теста здесь.

1 яйцо_ 1 ст.л. молока для смазывания

*Заварной крем:*

250 мл молока

1 стручок ванили

60 г сахара

3 желтка

25 г кукурузного крахмала

25 г сливочного масла кубиками.

Приготовление здесь.

*Pâte Sucrée:*

120 г сливочного масла

80 г сахарной пудры

1 ст.л. ванильного сахара

25 г молотого миндаля

Соль

1 яйцо

200 г муки

Приготовление здесь.




Крем Шантильи:
150 мл сливок 35%
1 ст.л. сахарной пудры

50 г шоколада

Тесто выложить в кольца для тарталеток, наколоть, выпечь до готовности. Можно с грузом, можно и без него.
Заполнить тарталетки заварным кремом.
Пирожные шу также заполнить заварным кремом снизу.

Взбить сливки до твердых пиков, чтобы можно было выдавить из кондитерского мешка.

На тарталетку с заварным кремом уложить 3 заварных пирожных на расстоянии друг от друга. Между ними выдавить крем Шантильи (взбитые сливки). Положить сверху 1 пирожное шу. Так поступить с оставшимися тарталетками.
Растопить шоколад, вылить его в конвертик из пергамента, надрезать кончик и выдавить тоненькие полоски.
Подавать сразу же.
Приятного аппетита!

Вот так из базы получается очень красивое пирожное. Понимаю теперь всех шефов, которые говорят, что база - это главное. Проект по освоению базы мне помогает понимать важность уметь грамотно и качественно готовить базовые вещи, которые встречаются, практически, во всех рецептах сложных и красивых пирожных, тортов и десертов.
Казалось бы, простое заварное тесто, песочное, обычный заварной крем, вот на этих вещах рука и тренируется. А вкусовое сочетание получается очень-очень хорошим и сбалансированным, ну, а теперь на основе этого можно придумывать уже свои неожиданные сочетания.




## Комментарии (50)

**sunpolina** 19 августа 2014 08:19

Чудеснейшие :)

**eastflower** 19 августа 2014 10:51

Полиночка, спасибо! Хотелось их сделать, больше было страшно, чем трудно :)). А на деле оказалось, все не так сложно, буду рада, если попробуешь.

**magdacook** 19 августа 2014 09:23

как красиво! для меня заварные, эклеры-это всё любимые пирожные))

**eastflower** 19 августа 2014 10:52

Мариш, вот я эклеры тоже с детства люблю, помню тетя пекла, а мама булочки только. А мне так хотелось, чтобы она заварные сделала. Потом уже для мужа научилась и часто делала. Только мне тажело остановиться, душа успокаиватсья, когда тарелка пустая.

**home_bread** 19 августа 2014 10:14

Какие вкусняшки!!!!Лена, ты такая молодец!!! Так сразу кушать захотелось….

**eastflower** 19 августа 2014 10:53

Спасибо! Мне очень приятно. ХОтела показать, что из основных вещей можн осделать что-то сложное и красивое, как в книге.

**sago_cuisine** 19 августа 2014 10:23

Лена, как же здорово! Знакомые всё блюда:)))

**eastflower** 19 августа 2014 10:54

Светуньчик, так ты же всех и заразила такими тарелочками. Я как в Уютерре увидела, так и влюбилась сразу :)). Спасибо!

**aranart** 19 августа 2014 10:33

Такие изящные)

**eastflower** 19 августа 2014 10:55

Дарик, спасибо! Копирую шефа, учусь, рада, что нравится.

**i_muminov** 19 августа 2014 10:34

Елена, как необычно и интересно!

**eastflower** 19 августа 2014 10:56

Искандар, спасибо! Мне тоже показалось интересным и необычным сделать из базовых вещей такое пирожное. Давно уже видела, что у французов есть такой десерт, хотелось повторить.

**irsenas** 19 августа 2014 10:37

красотища!

**eastflower** 19 августа 2014 10:45

Ирочка, спасибо!

**Narine Hovhannisyan** 19 августа 2014 10:39

красота слюнки потекли молодчина

**eastflower** 19 августа 2014 10:57

Нарине, спасибо большое! У Кристофера Фелдера в книге очень хорошо все показано, поэтому учиться по этой книге очень хорошо. Делюсь своими открытиями, может, кому захочется тоже сделать. Я только рада.

**lily_rocha** 19 августа 2014 11:12

Какая красивая подача, просто загляденье!

**eastflower** 19 августа 2014 11:34

Спасибо большое! А делается довольно просто, только времени требует, но можно разделить процесс на 2 дня.

**igorsadkof** 19 августа 2014 11:57

класс, красиво! это почти сан-оноре- лямурчик )))

**eastflower** 19 августа 2014 12:36

Спасибо! Ага, давно хотела что-то в этом роде приготовить.

**flamebelle** 19 августа 2014 12:15

Леночка, они восхитительны и совершенны!

**eastflower** 19 августа 2014 12:59

Оксаночка, спасибо! Мои так быстро их съели, муж просит еще, только со временем напряженка, но обязательно сделаю им еще. Ты как, удалось разрешить ваши трудности?

**lenkazhestyanka** 19 августа 2014 12:44

Пирожные красивые, прелесть) Я как-то пекла торт, внутри которого была "прослойка" из профитролей с кремом, вкусно было) а еще дети недавно сломали такую лопатку, жааалко.

**eastflower** 19 августа 2014 12:57

Леночек, спасибо! Торт с прослойкой заинтересовал. Надо попробовать. Ох, уж эти детки :)). Мои тоже лазят везде, хорошо еще до шоколада не добрались :)

**cookonline** 19 августа 2014 13:15

Очень красиво, Лена)

**eastflower** 19 августа 2014 14:00

Ирочка, спасибо!

**dancedance92** 19 августа 2014 17:15

Лен, очень красивые!))

**eastflower** 19 августа 2014 22:38

Ксюшенька, спасибо!

**mrs_home** 19 августа 2014 17:34

Лена, потрясающие пирожные!!!!!!!!!!!

**eastflower** 19 августа 2014 22:48

Анечка, спасибо! Благодаря проекту столько открываю для себя.

**agro_al** 19 августа 2014 18:07

Очень здорово получилось! Смотрится, как нечто загадочное и крайне непростое. Хотя для меня заварные пироженки и есть непростая вещь…

**eastflower** 19 августа 2014 22:49

Мариночка, спасибо! Мне очне приятно. На самом деле, они делаются очень просто, хоть и выглядят, как что-то сложное.

**vsetajnoejavnoe** 19 августа 2014 18:14

ого, какая конструкция! и здорово, что на каждый рецепт своя ссылочка есть.

**eastflower** 19 августа 2014 22:50

Викуль, буду рада ,если сделаешь. Тебе это раз плюнуть :))

**annamikhaylova** 19 августа 2014 18:14

Очень аппетитно и красиво :)

**eastflower** 19 августа 2014 22:58

Спасибо большое!

**elenasylve** 19 августа 2014 18:45

Спасибо за рецепт! У нас во французской булочной это одни из самых покупаемых пирожных, у них они под названием Saint Honore идут. Как раз думала, что надо рецепт найти и самой попробовать испечь!

**eastflower** 19 августа 2014 23:00

Буду рада, если вам понравится. По-моему, они так и называются, правда, у Фелдера они называются Tarte chouquettes. Делаются довольно просто, это только кажется, что сложно.

**halynatykhoruk** 19 августа 2014 19:28

а вот и первая проба пера-красота,правда поиграть надо.Лена,завидую твоему желанию творить! очень необычныетарталетки,идея - супер.

**eastflower** 19 августа 2014 23:01

Галечка, спасибо! Я до этого и не предполагала, что с заварным тестом можно столько вещей вкусных и необычных приготовить. Мне эти тарталетки сразу понравились, вот в рамках проекта и решила сделать. Вообще, проект мне открывает новые грани и возможности. Без него я бы многое так и не приготовила.

**zuzu38** 19 августа 2014 21:59

Леночка, я все посты твои читала в сообществе.Очень полезная информацию!Спасибо за ваш труд!

**eastflower** 19 августа 2014 23:02

Спасибо! Мне так приятно, буду и дальше стараться. Легче, когда рядом со мной учатся и другие. Спасибо за поддержку.

**tania_bondarets** 20 августа 2014 00:40

а шарики заварные махонькие? отличный десерт!

**eastflower** 20 августа 2014 08:00

Танечка, спасибо! Да, они маленькие где-то 2.5-3см, чтобы поместились в тарталетку 8см.

**agro_al** 20 августа 2014 14:59

я помню еще твои с лимонным курдом))).Тарелочка под стать архитектуре пирожных.

**eastflower** 20 августа 2014 15:10

Оля, спасибо! Тарталетки я люблю и тарелочку эту тоже :).

**tatapu** 21 августа 2014 19:00

Красота))Лена, а где ты раздобыла формы гладкие такие? давно хочу такие…

**eastflower** 21 августа 2014 19:12

Танюш, спасибо! какие формочки: для тарталеток? заказывала на французском сайте. У нас можно найти здесь: http://www.complexbar.ru/, правда, у них, наверное, цены поднялись.

**sovenok_ksu** 23 августа 2014 03:49

Леночка, прямо мини-тортики! :) Красота невероятная, нет слов! :)

**eastflower** 23 августа 2014 07:53

Ксюшенька. спасибо! Да, они такие :)


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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