Пирожное Пари-Брест (20 августа 2014)

Очень вкусное пирожное. Из-за крема много не съесть, но насладиться с чашечкой кофе или чая - почему бы и нет :)).
Рецепт снова Кристофера Фелдера, здесь он делает тесто на воде, так как вкус дает крем.



Ингредиенты:

Заварное тесто:

125 мл воды

0.5 ч.л. соли
0.5 ч.л. сахара
55 г сливочного масла
70 г муки
3 средних яйца
Приготовление здесь.

1 яйцо для глазировки
100 г миндальных лепестков для посыпки

Крем муслин с пралине:
Ингредиенты:
200 г сливочного масла
125 г крема Патисьер
75 г пралине

Крем Патисьер:
250 мл молока
60 г сахара
25 г крахмала
3 желтка
25 г сливочного масла
Приготовление здесь.

Из заварного теста выдавить на противне кольца (насадка круглая 15мм).
Смазать яйцом, посыпать миндальные лепестки. Выпекать в разогретой до 200С духовке до поднятия и румяного состояния, уменьшит температуру до 160С и подсушить 20-25 минут.
Остудить. Разрезать пополам.
Выдавить крем (насадка французская звезда d=12-15мм). Накрыть крышечкой.
Посыпать сахарной пудрой.
Можно подавать сразу, а можно отправить в холодильник.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (44)

aerolga 20 августа 2014 09:07

Лена!! как шикарно ты выложили крем!!!! прямо иллюстрация к книжке!

eastflower 20 августа 2014 09:16

Спасибо! Я всегда задавалась вопросом, как выкладывают крем, а в книге было показано, вот, и я решила показать, чтобы остальным тоже было понятно. В общем. книга Фелдера - находка, так приятно, что шеф делится такими тонкими моментами. А так как я прорабатываю эту книгу, то тоже буду стараться делиться такими тонкостями. Спасибо, что рядом, мне очень помогает ваша поддержка идти дальше и не останавливаться.

margeriten26 20 августа 2014 09:22

Красиво, Леночек!

eastflower 20 августа 2014 15:11

Леночка, спасибо! Рада, что руки дошли их наконец-то сделать, смотрела на них еще 2 года назад, а здесь уже не забалуешь, приходится делать по плану, чему я очень рада.

sunpolina 20 августа 2014 09:24

Чудесное :)

eastflower 20 августа 2014 15:11

Полиночка, спасибо!

home_bread 20 августа 2014 09:58

Такое воздушное!!!!Объедение!!!

eastflower 20 августа 2014 15:11

Спасибо! Вкусно :))

aranart 20 августа 2014 10:03

Ох, какой крем! Такой можно ложкой…)

eastflower 20 августа 2014 15:12

Дарик, спасибо! Это на любителя, я вот масляный не очень люблю, много его не могу съесть, а вот дети и свекр хвалили, им он очень понарвился.

irsenas 20 августа 2014 10:18

не люблю масляный крем, но тут он выглядит таким воздушным и лёгким!

eastflower 20 августа 2014 15:13

Ирочка, я вот тоже не люблю масляный крем. Он воздушный, но не легкий, когда ешь, то понимаешь :)). Но для тех, кто его любит, это просто лакомство. Мне хватило 1 шт.

manyasha_p 20 августа 2014 10:18

Хорошенькое какое! Лена, тебе пора кондитерскую открывать.

eastflower 20 августа 2014 15:13

Мариночка, спасибо! Я только учусь :))

electrolyte_14 20 августа 2014 10:19

Волшебница.

eastflower 20 августа 2014 15:13

Спасибо!

mrs_home 20 августа 2014 10:39

Спасибо, Леночка! Выглядит потрясающе))Вот хорошо, что ты такими вещами делишься))

eastflower 20 августа 2014 15:14

Анютка, спасибо! Проект обязывает идти по базе, я на него так давно заглядывалась, но, как всегда, руки не доходили. А здесь надо сделать и попробовать :))

iiirusya 20 августа 2014 11:43

Очень красиво, Леночка!

eastflower 20 августа 2014 15:15

Ирочка, спасибо! Рада, что понравилось.

surrealnay 20 августа 2014 12:40

Ленчик один из любимых десертов с Шу)

eastflower 20 августа 2014 15:15

Заремочка, спасибо! Они, действиетльно, вкусные. Я так в детстве жалела, что мама не делала их.

vsetajnoejavnoe 20 августа 2014 12:50

я какая-то повторюша! вчера заварные за тобой делала, теперь и это хочу)) сохранила :)

eastflower 20 августа 2014 15:16

Викуль, я очень рада, что пробудила интерес к заварному тесту. Пробуй, они этого стоят, да, и с практикой получаются лучше, быстрее, а наслаждение от них неописуемое.

flamebelle 20 августа 2014 14:27

Леночка, пирожное восхитительное! Я вообще люблю Фелдера за то, что он все делает таким воздушным и легким!

eastflower 20 августа 2014 15:17

Оксаночка, спасибо! Да, Фелдер - молодец, я его люблю за доступные объяснения и пошаговые фотографии. Так легко по нему учиться. Рада. что затеяла с проектом, так как книга начинает прорабатываться, и я от этого просто кайфую.

Narine Hovhannisyan 20 августа 2014 14:35

ШЕДЕВР в самом деле Леночка вам пора открывать свою кондитерскую не перестаю удивляться вашему таланту и желанию делиться с нами спасибо удачи

eastflower 20 августа 2014 15:21

Нарине, большое спасибо! Для меня стало открытием, как шефы делятся своими наработками. Особенно Эммануэль Амон, который не жалел рецепты, каждый раз выкладывает ссылки на свои публикации в интеренете, не запрещает публиковать рецепты с МК. Поэтому и мне хочется поделиться тем, что я могу, чему научилась. Может, кто и подправит, укажет на ошибки. Ведь учиться по учебнику и в школе - это разные вещи. Да, я тренирую руку, пробую новое, но где-то могу ошибаться, поэтому, если меня профи будут подправлять, я буду этому очнеь рада. Сама я начинала без книг, в помощь был сайт Нины и форум, где девочки делились секретами, ошибками. А потом на помощь пришел ЖЖ, поэтому я знаю, как порой важно вовремя получить нужную информацию и не биться о стенку головой. Рада, если информация пригодится и сподвигнет кого-то повторить, сделать, рассказать и показать. А ваша поддержка просто заряжает меня двигаться дальше.

nnsvz_1 20 августа 2014 17:20

я бы этот крем… Ложкой! :))))))

Narine Hovhannisyan 20 августа 2014 18:23

спасибо Леночка я буду просто счастлива если моя поддержка поможет вам двигаться дальше не останавливайтесь я сама очень люблю печь правда опыта маловато всегда не хватало времени а порой и сил сейчас не работаю и хочу постепенно наверстать упущенное да теперь руки мешают-артрит так что пока молоды и полны сил и желания дерзайте удачи

lily_rocha 20 августа 2014 20:22

Просто хочется съесть без разговоров:)

eastflower 20 августа 2014 21:09

Спасибо! Я бы с удовольствием угостила.

halynatykhoruk 20 августа 2014 21:21

ну что,Лен,после этого пирожного не справишся с эклерами?да ты справишься даже с самым сложным тортом.очровательное пирожное,вот бы дотянуться до него…

eastflower 20 августа 2014 21:30

Эх, я бы тебя с таким удовольствием угостила.

imungu 20 августа 2014 23:35

Красиво получилось. Раньше очень любила это пирожное.

eastflower 20 августа 2014 23:38

Ирочка, спасибо! А я только до них добралась. С заварным тестом я вообще все люблю :)

tania_bondarets 20 августа 2014 23:38

как же я люблю это пирожное)

eastflower 20 августа 2014 23:41

Ох, их тяжело не любить. Я рада, что наконец-то дошла до него :)

zuzu38 22 августа 2014 17:35

Я буду пробовать.

eastflower 22 августа 2014 19:24

О, буду ждать твоих печатлений.

vsetajnoejavnoe 22 августа 2014 20:17

Лен, у тебя битая ссылка на рецепт теста, глянь!

eastflower 22 августа 2014 22:03

Вика, спасибо! Подправила.

sovenok_ksu 23 августа 2014 03:47

Леночка, такая красота! :)

> **eastflower** 23 августа 2014 07:52
>
> Ксюшенька, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

