Корона из шу и пирожные шу (21 августа 2014)

Увидела эту корону у Тани **kiev_best_cake** здесь и влюбилась в нее. Решила сделать, как раз и тема "Заварное тесто" изучается. Это что-то невыразимое по вкусу: хрустящий верхний слой и очень нежный крем с пралине. Если в Пари-Брест мы клали много сливочного масла, то в этот крем масла совсем немного, а крем держится за счет желатина.
Тем, кто не пробовал шу с хрустящим верхом, очень рекомендую, вы не останетесь равнодушными.



Ингредиенты:

Хрустящее тесто:

40 г мягкого сливочного масла
50 г муки
50 г коричневого сахара

Смешать ингредиенты, раскатать между листами пергамента до 2 мм. Заморозить.

Заварное тесто:

125 г молока
125 г воды
100 г сливочного масла
5 г соли
5 г сахара
150 г муки
4 яйца
молока

Молоко, воду, масло довести до кипения. Добавить просеянную муку. Смешать тесто в шар. Просушить - прогреть его на огне, постоянно помешивая. Дать остыть до 50С. Вбить по одному яйца. Если тесто тугое, то добавить теплого молока. Отсадить шу вкольцо 20см: сначала отсадить на севере, потом на юге, затем на востоке а потом на западе. Потом отсадить в промежутках. Должен образоваться круг. Снять кольцо.
Сверху выложить нарезанные кружочки хрустящего теста.



Выпекать при 180С, когда шу подойдут и зарумянятся, снизить температуру до 160С. Выпекать до хорошо румяного цвета.
Остудить. Ножом-пилкой срезать крышечки. Отсадить крем при помощи насадки звездочка, накрыть крышечками.

Крем заварной с пралине:

160 г молока
15 г кукурузного крахмала
30 г сахара
2 желтка
5 г желатина
80 г пралине
70 г сливочного масла

Молоко довести до кипения. Сахар растереть добела с желтками. Добавить крахмал. Влить горячее молоко в желтки, постоянно помешивая. Вернуть в кастрюлю на огонью. Постоянно помешивая, довести до кипения, проварить 2 минуты. Снять с огря, добавить желатин, пралине, нарезанное кубиками сливочное

масла. Пробить ручным бленедером. Охладить.
Пробить блендером, выложить крем в кондитерский мешок. Отсадить в пирожные.
Посыпать готовые пирожные сахарной пудрой.

Вот такие у меня получились пироженки Шу.



Комментарии (50)

elena_skvorcova 21 августа 2014 08:08

Леночка, какие классные пироженки получились. То что они очень вкусные - чистая правда. У меня они иногда не доживают до крема, съедаются так.

eastflower 21 августа 2014 08:56

Лена, спасибо! Я тебя понимаю, мои бы тоже их так съели, но я не даю :))

irsenas 21 августа 2014 08:11

красота-вкуснота!

eastflower 21 августа 2014 08:56

Ирочка, спасибо!

para_gn0m0v 21 августа 2014 08:32

Лена, они просто изумительные!

eastflower 21 августа 2014 08:57

Оксаночка, спасибо! Я их очень люблю за легкость. Мне кажется, что из слоеного теста именно шу с хрустящей корочкой самые вкусные.

bigmega_cake 21 августа 2014 10:05

Ни разу не готовила шу, хотя много их сейчас вижу в ленте) Надо, видимо, пробовать раз так их все любят)

eastflower 21 августа 2014 11:40

Очень рекомендую, делаются довольно быстро, но вкусно, очень.

aranart 21 августа 2014 10:30

Вот это уже что-то невообразимо вкусное по вкусу и текстуре должно быть)

eastflower 21 августа 2014 11:40

Дарик, это точно. Я люблю эту хрустящую корочку, а под ней такой нежный крем. И все, можно обо всем забыть и быть счастливой :))

Narine Hovhannisyan 21 августа 2014 10:37

интересная идея красота

eastflower 21 августа 2014 11:40

Буду рада, если вам пригодится. Спасибо!

mrs_home 21 августа 2014 10:40

Крутые они!

eastflower 21 августа 2014 11:41

Анют, спасибо! Рада, что смогла тебя угостить.

zalevchik 21 августа 2014 10:52

Как же это должно быть вкусно! Лена, какая же ты всё-таки мастерица!

eastflower 21 августа 2014 11:42

Наташенька, спасибо большое! Они вкуснючие, я на своем занятии в школе их тоже даю, так девочки в полном восторге. Мы даже сразнивали: выпекали просто заварные и с такой песочной корочкой, от вот этих шу с корочкой просто все глаза закатывали, когда пробовали.

natapovarenok 21 августа 2014 11:28

Лен, красота какая!

eastflower 21 августа 2014 11:39

Наташенька, спасибо! Я, когда у Тани увидела, сразу захотела сделать.

dio64 21 августа 2014 11:30

Никогда я еще не готовила пирожных! Очень хочу, но, боюсь… Мне кажется, это очень сложно..

eastflower 21 августа 2014 11:43

Нет, они готовятся довольно просто. Когда тесто будете замеишвать, оно должно быть консистенции густой сметаны. Еще их надо хорошо подсушить. Попробуйте, не пожалеете. Если будут вопросы, обращайтесь, всегда готова помочь.

igorsadkof 21 августа 2014 11:43

французская классика получается на ура, ровненькие, аппетитные, мастер!))

eastflower 21 августа 2014 11:45

Спасибо! Какой я мастар?! Я только учусь :)). Точнее, мы здесь все вместе учимся. Рада, что зашел в гости.

nightwishk 21 августа 2014 14:12

Класс, молодчина

eastflower 21 августа 2014 14:35

Спасибо! Осваиваю заварное тесто, сколько же можно из него наготовить!!!

flamebelle 21 августа 2014 15:03

Леночка, твои ручки просто без устали трудятся! Великолепные шу!

eastflower 21 августа 2014 16:26

Оксаночка, спасибо! Ох, скоро к дрожжевому подойду, боюсь его немного :))

lifetastesgreat 21 августа 2014 19:10

красота!! и крем очень интересный!

eastflower 21 августа 2014 19:13

Анечка, спасибо! Крем очень вкусный, легкий, ореховый (можно просто ложками есть :))

sunpolina 21 августа 2014 19:13

Нямочки :)

eastflower 21 августа 2014 19:13

Это точно :))

halynatykhoruk 21 августа 2014 20:41

ах вот как оно делается.а я все думала как его в эту крошку обвалять.Леночка,ты не просто человек,ты гений и находка для меня.так тебе благодарна за такие точные посты-все конкретно и понятно!

eastflower 21 августа 2014 22:47

Галя, рада, что помогла. Это все просто :)). На это и направлен проект - вместе постигать азы французской кондитерки. ЭТо ведь так интересно, да, и вкусно.

vsetajnoejavnoe 21 августа 2014 21:11

о, это шикарно! обязательно сохранила. но сначала надо свои эклеры до ума довести.Лен, а если пари-брест начинить таким, как здесь, кремом с желатином, а не с маслом, нормально получится, как думаешь?

eastflower 21 августа 2014 22:41

Вика, нормально. Думаю, тебе понравится.Edited at 2014-08-21 06:47 pm (UTC)

i_muminov 21 августа 2014 21:40

Как все аппетитно выглядит Елена, и вновь необычно!

eastflower 21 августа 2014 22:48

Искандар, спасибо! Буду рада, если пригодится.

merily9 22 августа 2014 10:09

Здорово, нравится. Может попробую в выходной повторить.

eastflower 22 августа 2014 10:10

Буду рада, если рецепт пригодится. Надеюсь, понравятся.

zuzu38 22 августа 2014 17:44

Красиво!

eastflower 22 августа 2014 19:24

Спасибо большое!

susan_72 22 августа 2014 22:20

Леночек,спасибо тебе,что делишься со всем,огромное!!!

eastflower 22 августа 2014 22:36

Рада, если это пригодится. Вместе веселее идти вперед.

sovenok_ksu 23 августа 2014 03:53

Ой, как интересно с хрустящей корочкой! :) Спасибо тебе за рецепт! Очень хочу попробовать! Теперь главное - не запутаться в хотелках :))) Постараюсь в первых рядах :)!

eastflower 23 августа 2014 13:05

Ксюшенька, очень тебя понимаю. Сама такая же, поэтому и проект себе усроила, чтобы по порядку приготовить хотя бы основные виды. Все, конечно, не переготовить. Буду рада, если тебе понравится. Хотя я не знаю человека, которому бы заварное тесто не нравилось, а шу с хрустящей корочкой вообще такое неизгладимое впечатление производят.

kiev_best_cake 23 августа 2014 09:57

Лен, очень приятно что рецепт тебе пригодился и понравился. я тоже его очень люблю. Мечтаю найти имя человека, который придумал выкладывать песочное тесто на заварное. Кондитерский гений нашего времени)

eastflower 23 августа 2014 13:00

Танечка, спасибо за рецепт, очень вкусный, и крем такой нежный.

vsetajnoejavnoe 23 августа 2014 18:24

Леночка, спасибо за рецепт крема, сделала, только на треть увеличила ингредиенты, на три желтка делала, очень вкусный крем!в итоге у меня получились пирожные из теста по рецепту, который шёл к пари-брест, а крем отсюда, форма пирожных прямоугольная.Лен, слушай, а как думаешь, почему у моих пироженок дно прилипло? может, пергамент маслом надо смазывать? внутри они полые, поднялись хорошо, но дно на многих отошло, пришлось их начинять перевернув, как лодочки)))

eastflower 23 августа 2014 18:28

А ты каким пергаметом пользуешься, с силиконовым покрытием? К нему они не прилипают, у меня к коврику стали прилипать, но, видно, коврик пора менять, уже отслужил свой век. Попробуй тефлоновый коврик, он продается в больших супермаркетах за 60-80 руб. на нем ничего не прилипает.

sago_cuisine 27 августа 2014 08:53

Замечательное пирожное! Ещё это тесто с кракелюром песочным не освоено у меня:)

eastflower 27 августа 2014 10:02

О! Думаю, тебе понравится. Я могу их без начинки есть.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

