Карамельные эклеры (25 августа 2014)

По проекту пришло время делать эклеры. Ни разу в жизни их не делала. Вот так :)), спасибо проекту, наконец-то сделала.
По вкусу давно хотела попробовать карамельные. Рецепт взяла из книги Jilian Tian "Choux temptations". В этой книге очень много красивых и интересных идей с заварным кремом, обязательно еще приготовлю и поделюсь.
Вместо фондана я использовала карамельную глазурь. Для первого раза довольна результатом, но есть куда стремиться. Увидела здесь идеально ровные эклеры, буду стараться достичь такого результата :))
По вкусу получились очень вкусными, все-таки соленая карамель коварна - хочется есть и есть, и даже совесть не мучает, очень вкусно.



Ингредиенты:

Заварное тесто:

120 г муки

100 г воды

100 г молока

2 г соли

5 г сахара

80 г сливочного масла

200 г яиц

1 яйцо для смазки

Воду. молоко, сливочное масло, соль и сахар довести до кипения. Всыпать сразу просеянную муку, перемешать. Замесить лопаткой тесто. Подсушить тесто на среднем огне 2 минуты, снять с огня и остудить.

Вмешать постепенно яйца, Выдавить насадкой французская звезда 1.5 см эклеры, покрыть взбитым яйцом.

Выпекать при 190С до тех пор, пока эклеры не поднимутся и не зазолотятся. Потом уменьшить температуру до 166С, подсушить 20-25 минут.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Заварной крем:

40 г желтков

25 г сахара

15 г кукурузного крахмала

200 мл молока

25 г сахара

0.5 стручка ванили

15 г сливочного масла

Молоко с семенами ванили довести до кипения.

Желтки смешать с сахаром и крахмалом. Влить 1/3 горячего молока, перемешать, влить остальное молоко. Вернуть на огонь, довести до кипения, проварить, помешивая, 2 минуты.

Остудить до комнатной температуры, вмешать сливочное масло.

Соленая карамель:
200 г сливок
125 г сахара
2.5 г соли

Сахар растопить насухую в ковше. Сливки с солью довести до кипения, влить в готовую карамель, осторожно перемешать до растворения комков. Процедить, остудить.

Карамельный крем:
200 г заварного крема (я положила весь)
220 г соленой карамели (я положила всю)
100 г мягкого сливочного масла

Взбить заварной крем. По-немногу добавить соленую карамель, взбить. Добавить сливочное масло, взбить.

Начинить снизу эклеты кремом. У меня была насадка для эклеров с длинным носиком. Если ее нет, то сделать в основании 3 отверстия и через них начинить. Покрыть глазурью или помадкой.
Приятного чаепития!


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (48)

halynatykhoruk 25 августа 2014 00:23

всё-таки не сдержалась и сначала решила к тебе податься.Всё,ты их сделала,да как сделала-на отлично.не задерживаюсь,так как вижу что надо таки идти глубже и искать рецепт соленой карамели.потом еще раз приду...

eastflower 25 августа 2014 07:55

Галя, спасибо! В рецепте есть соленая карамель, это обычная карамель: сахар топишь за несколько раз, заливаешь горячими сливкими, добавляешь щепотку соли (в рецепту 2.5 г), и хорошо перемешиваешь. Буду рада, если приготовишь.

tania_bondarets 25 августа 2014 00:36

ох, ну зачем пошла к тебе на ночь смотреть)

eastflower 25 августа 2014 07:56

Танюшка, угощайся.

25 августа 2014 00:55

Спасибо за рецепт! Давно хотела сделать эклеры! Подскажите как делать глазурь или помадку? Есть ли рецепт фисташковых эклеров?

eastflower 25 августа 2014 07:56

Рецепты глазури у меня можно посмотреть по тегу, помадку покажу, но ее в основном покупают готовую.

lenkazhestyanka 25 августа 2014 01:56

Ужас как эклеров захотелось! Нормальные не продаются, остается только печь :)

eastflower 25 августа 2014 07:57

Леночка, спасибо! Они довольно быстро готовятся. Свои лучше.

i_muminov 25 августа 2014 09:01

Елена, какая красота, необычно и возможно невероятно вкусно!

eastflower 25 августа 2014 12:45

Искандар, спасибо! Это любимое лакомство.

olikerns 25 августа 2014 09:18

Какие аппетитные! Тоже вот ни разу не пекла, надо исправляться)

eastflower 25 августа 2014 12:59

Оля, срочно исправляться, они легко готовятся, но все без ума от них.

irsenas 25 августа 2014 10:00

ммм, любимое лакомство мужа)

eastflower 25 августа 2014 13:27

Ирочка, мне кажется, что нет на свете человека, который не любит эклеры, я их обожаю, но руки только сейчас дошли.

aranart 25 августа 2014 10:21

Какие собланзительные)

eastflower 25 августа 2014 13:28

Дарик, спасибо! Вот решила своих пособлазнять :))

mari_k_a 25 августа 2014 10:46

Лена!!! Это какое-то чудо!!!!!!! Они такие соблазнительные!!! Я безумно люблю карамель!!! Но твоя глазурь свела меня с ума!! Я по тегу именно карамельную не нашла(((помоги, пожалуйста, скажи пропорции! Я как-то делала эклеры карамельные,там карамельная глазурь была: из сахара, сливок 20% и сливочного масла. ТОже очень вкусно, но глазурь не такая насыщенная как у тебя получилась((а я смотрю на твою насыщенную, глянцевую, кара-кара-карамельную и медленно умираю от желания)))

eastflower 25 августа 2014 13:31

Я стараюсь делиться, но эта глазурь с МК, а без разрешения шефа, опубликовать не могу. Поэтому с МК не публикую рецептов (кроме тех, которые можно с позволения шефа). Единственное, могу сказать, что в глазурь не идет сливочное масло, а блеск дает желатин.

lily_rocha 25 августа 2014 10:51

Эх…..какая красота!

eastflower 25 августа 2014 13:28

Спасибо!

igorsadkof 25 августа 2014 11:30

карамельный крем делаю быстрее- сухую карамель заливаю молоком (то что для заварного крема) и потом его в желтки с крахмалом и сахаром (т.е. дальше по рецепту заварного крема), на выходе заварной крем, но уже карамельный, а ля варёная сгущеночкаэклеры, Лена, у тебя аппетитные, аккуратные, а выбор рецептов ну очень правильный))))

eastflower 25 августа 2014 13:29

Ух, ты!!! Спасибо за совет, очень быстро, хотя мне уже карамель сварить тоже быстро, сам процесс очень нравится :)). Обязательно воспользуюсь советом.

Narine Hovhannisyan 25 августа 2014 13:30

красота необычно удачи

eastflower 25 августа 2014 14:06

Спасибо вам!

nattellla 25 августа 2014 14:02

Боже, боже….Нельзя на такое смотреть, сидя на диете…(((слюни аж до пола потекли :(((как же я люблю такое все карамельное!!!!!!

eastflower 25 августа 2014 14:07

Наташенька, а ты разве на диете? Тебе как раз сейчас можно есть :)). Я теперь тоже фанат карамельного. Жду сезон груш, чтобы твой торт сделать.

mrs_home 25 августа 2014 15:10

Леночка, отличные эклеры!!!

eastflower 25 августа 2014 16:03

Анечка ,спасибо! Вот, осталось помадку сделать :))

lifetastesgreat 25 августа 2014 15:26

по мне так просто идеальные эклерчики!

eastflower 25 августа 2014 16:03

Анют, спасибо! Буду тренироваться.

alexnov54 25 августа 2014 15:46

Любимое лакомство:-) спасибо

eastflower 25 августа 2014 16:02

Буду рада, если этот вариант вам понравится.

natapovarenok 25 августа 2014 17:14

Лена, классные эклеры получились!

eastflower 25 августа 2014 23:36

Спасибо! Первые мои :))

just_cakes 25 августа 2014 17:33

Какие нереально аппетитные. Очень хочется теперь приготовить. С карамелью еще не делала. Надо будет попробовать. Вот только домой с дачи вернусь и будет духовка хорошая.

eastflower 25 августа 2014 23:37

Буду очень рада, если понравятся. Здесь главное пробовать и искать свои любимые вкусы.

frune4ka 25 августа 2014 18:17

Леночка, какие красивые эклеры. Я вообще люблю заварное тесто) могу эклеры кушать без крема)

eastflower 25 августа 2014 23:38

Я вот тоже его люблю, на занятии грызла :))

para_gn0m0v 25 августа 2014 20:04

Лена, эклеры, на мой взгляд, просто идеальные! А про соленую карамель ты верно подметила.

eastflower 25 августа 2014 23:38

Оксаночка, спасибо! ой, я ее могу не останавливаясь есть, при этом очень неспешно, но в итоге - пустая банка :))

t_brenon 26 августа 2014 09:55

Лена, хочу такие! Возьму рецепт! У меня как то не получилось заварное тесто, растеклось(Вобщем я психонула и больше не пробовала, но надо!

26 августа 2014 09:59

Людочка, буду рада. Ты последнее яйцо добавляй частями и смотри на консистенцию, тесто должно стекать, как густая сметана. Иногда требуется меньшее количество яиц, иногда большее, зависит от муки и от степени сушки теста.

flamebelle 26 августа 2014 10:59

Леночка, твои эклеры прекрасны! Один в один, ровные, красивые! И с соленой карамелью - супер!

eastflower 26 августа 2014 11:03

Оксаночка, спасибо! Давно хотела с соленой карамелью опробовать :))

7chocolat 26 августа 2014 11:37

Мне нравится, когда они все-таки не с глазурью, и крошка-посыпка сверху.

vsetajnoejavnoe 26 августа 2014 13:21

ну я теперь и такие хочу попробовать)))

Ирина Федина 26 августа 2014 13:30

Красота и вкуснота необыкновенная!!!)))

eastflower 26 августа 2014 13:34

Ирочка, спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

