Заварные пирожные "Лебеди" (4 сентября 2014)

Решила в этот раз на День рождение сыну в садик сделать эти пироженки. Делала 2 года назад вот эти, детям понравились.
В этот раз немного изменила рецепт теста и крема.
В тесто добавила молоко, а в крем - сливочное масло и желатин. В итоге - крем хорошо держит форму и сильно не размачивает тесто.



Ингредиенты (на 30 лебедей + 10 заварных пирожных):

Заварное тесто:

250 мл воды

250 г мл молока

2/3 ч.л. соли

1 ч.л. сахара

160 г сливочного масла

300 г муки

8 крупных яиц (если тесто будет густым, можно добавить еще яйцо или молоко).

Воду, молоко, сахар, соль и масло довести до кипения.

Всыпать муку, перемешать. Вернуть ковш на огонь и на медленном огне заварить тесто 2-3 минуты.

Остудить до комнатной температуры.
Вбить по 1 яйца до консистенции густой сметаны.
Выдавить тонкой насадкой "двоечки", крупной зубчатой насадкой - туловище (с одного края сделать толще, а с другого - тонкий хвостик, либо просто овал).
Выпекать в разогретой до 190С духовке до состояния, когда заварные поднимутся и подрумянятся. Снизить температуру до 160С и подсушить заварные 25-30 минут.
Остудить.



Заварной крем:
800 мл молока

2 стручка ванили (я положила 0.5 ч.л. перемолотого стручка ванили)
8 желтков
60 г кукурузного крахмала
250 г сахара
10 г желатина
200 г сливочного масла

Молоко, половину сахара семена и стручки ванили довести до кипения, дать настояться 10-15 минут.
Замочить в холодной воде листовой желатин
Желтки смешать с другой половиной сахара и крахмалом венчиком.
Молоко довести до кипения еще раз, влить в желтки, хорошо перемешивая 1/3.
Затем уже можно влить все молоко. Вернуть смесь в ковш и поставить на средний огонь, довести до кипения и проварить 1-2 минуты.
Отжать желатин, положить в крем, размешать.
Остудить до комнатной температуры.
Вбить мягкое сливочное масло. Крем распространить на широкий противень, накрыть пищевой пленкой и остудить до состояния, когда крем держит форму.

У заварных пирожных (туловище) срезать шляпку, разрезать ее вдоль пополам.
Выдавить немного крема, поставить "двоечку", выдавить крем, сверху уложить две половинки (крылья).
Повторить с другими пирожными.
В конце посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!
А у меня еще тортик стоит :))

Комментарии (42)

> **olikerns** 4 сентября 2014 10:44
>
> Смотрится здорово!)

eastflower 4 сентября 2014 10:49

Спасибо! Деткам нравится такое :))

surrealnay 4 сентября 2014 11:04

Ленчик, очень нежно! Детки точно оценят))...у нас в сад вообще нельзя делать сладкие столы и что то из готовки приносить, а иногда так хочется, я только пару раз расписные печеньки как подарок в шкафчики раскладывала и усе))...С днем рождения вас! Прекрасного настроения, моря убылок, радости и беззаботности от детства и счастья родителям от детей и детям от родительской любви!

eastflower 4 сентября 2014 11:08

Заремчик, спасибо! Мы в прошлом году в упаковке все приносили, в этот раз разрешили пироженки. А дома уже тортик до ума доведу :0)

sunpolina 4 сентября 2014 11:41

Прекрасные лебеди :) А тортик выложишь? :)

eastflower 4 сентября 2014 11:49

Полиночка, спасибо! Конечно, выложу.

olgavb_osa 4 сентября 2014 11:51

Какие классные, прям любуюсь!)))

eastflower 4 сентября 2014 11:55

Оленька, спасибо! Попробуй, они довольно легко делаются, только по времени дольше выходит, чем с заварными.

aranart 4 сентября 2014 12:23

Всегда завидовала людям, у которых руки из того места растут, чтобы такую красоту делать)А ведь и вкусно ещё)

eastflower 4 сентября 2014 23:04

Дарик, спасибо! Ты себя не дооцениваешь, твои блюда прекрасны и фотографии тоже. Так что, руки у тебя золотые.

tartaram 4 сентября 2014 12:55

У меня мама такие делала! Я их обожаю)) правда в последнее время или никто не балует что-то))

eastflower 4 сентября 2014 23:04

А я узнала о них только 2 года назад ,когда свекровь предложила сделать в садик детям.

nattellla 4 сентября 2014 13:34

Какие прекрасные :))) очень элегантные лебеди получились :)

eastflower 4 сентября 2014 23:05

Наташенька, спасибо! Еще пару разочков сделаю и можно будет спать и делать :)))

lily_rocha 4 сентября 2014 13:55

Вау.....это произведение искусств! Лена, я в восторге:)

eastflower 4 сентября 2014 23:06

Спасибо большое! На самом деле, все очень просто. С твоим-то умением - это легко сделать. Я загорелась твоим мраморным пирогом.

lifetastesgreat 4 сентября 2014 15:33

очень празднично смотрится!!!

eastflower 4 сентября 2014 23:06

Спасибо большое! Деткам понравилось, а мне радость.

irsenas 4 сентября 2014 16:04

супер! необычно так!

eastflower 4 сентября 2014 23:06

Ирочка, спасибо!

tania_bondarets 4 сентября 2014 21:41

Вы еще не все съели? тогда я к вам)

eastflower 4 сентября 2014 23:20

Танечка, угощайся!

mrs_home 4 сентября 2014 23:45

Лена, шикарные лебеди)))))))))))

eastflower 5 сентября 2014 14:08

Анечка, спасибо! Пусть запомнится День рождение :))

halynatykhoruk 5 сентября 2014 02:44

а у нас таких красавцев на свадьбах подают.еще ни разу не делала их.красиво получились.

eastflower 5 сентября 2014 14:08

Галя, как интересно. А делать их просто :))

anya_gal 5 сентября 2014 04:38

Идеальные.

eastflower 5 сентября 2014 14:08

Спасибо большое! Мне очень приятно.

i_muminov 5 сентября 2014 05:33

Оригинальная какая идея, Елена!

eastflower 5 сентября 2014 14:09

Искандар, спасибо! Дети были в восторге, особенно сын.

Narine Hovhannisyan 5 сентября 2014 12:41

классно смотрятся можно и на торт вставить

eastflower 5 сентября 2014 14:09

Нарине, спасибо! Да, они красиво смотрятся.

vsetajnoejavnoe 5 сентября 2014 18:14

это прекрасно! даже пытаться не буду! прекрасно.

eastflower 5 сентября 2014 23:05

Спасибо! Зря ты их боишься.

7chocolat 6 сентября 2014 21:25

Ой, какие замечательные…кстати, первый раз такое пирожное увидела в далеком детстве, в доме отдыха…

eastflower 6 сентября 2014 21:35

Настя, спасибо! Надеюсь, ребенку запомнятся :))

sovenok_ksu 10 сентября 2014 02:26

Какие красивые лебеди :)! У сына в ноябре День Варенья, может, решусь на них :).

eastflower 10 сентября 2014 07:45

Буду рада, если тебе пригодится. Детям нравится :))

flamebelle 10 сентября 2014 17:32

Лебеди - сама нежность!!! Леночка, они прекрасны!!!

eastflower 10 сентября 2014 18:05

Оксаночка, спасибо! Рада, что зашла в гости.

zykerka_zuki 18 сентября 2014 15:55

красавцы!!!

eastflower 18 сентября 2014 16:08

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

