Сабле Бретон с лавандой (27 сентября 2014)

Часто встает вопрос: что делать с желтками? У меня после Эстерхази остались желтки. Нашла рецепт у Пьере Эрме - Сабле Бретон с лавандой. Очень вкусное рассыпчатое, но при этом мягковатое, печенье. Пишут, что обычно используют соленое сливочное масло. Очень вкусное печенье, особенно с лавандой.



Ингредиенты:
256 г муки
1 ст.л. разрыхлителя
227 г сливочного масла
168 г сахара
1 ч.л. соли
5 крупных желтков
щепотка цветков лаванды (сухих)

Приготовление:
Мягкое сливочное масло взбить с сахаром и солью. Добавить постепенно желтки, взбить. Всыпать муку с разрыхлителем, перетереть сухие цветки между пальцев. Замесить тесто. Разделить на 2 части и скатать колбаской. Охладить 4 часа.

Нарезать на кружочки толщиной 1-1.5 см. Уложить кружочки в форму для маффинов (средних размеров), выпекать при 165С 12-15 минут до золотистого цвета.
Остудить, вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (32)

manyasha_p 27 сентября 2014 18:10

Какая пористая структура! Очень красивая выпечка!

eastflower 27 сентября 2014 18:16

Мариночка, спасибо1 Его часто для тартов используют (что-то такое и от бисквита есть и прямо рассыпчатое-рассыпчатое).

electrolyte_14 27 сентября 2014 18:27

Во-о-т, просвящаюсь помаленьку. Где бы еще услышала о таких печеньках.Рецептик, сама простота.А название…Вот где-нибудь блесну своим кулинарным лексиконом, благодаря вам, конечно. Спасибо, просвещаете.

eastflower 28 сентября 2014 02:05

Я сама потихоньку провящаюсь, если это пригодится еще кому-нибудь, то буду только рада.

lifetastesgreat 27 сентября 2014 18:27

а вот у меня полморозилки белков!!!! но с лавандой я все обожаю, так что придется еще подкопить белков после этого печенья)

eastflower 27 сентября 2014 18:47

Анют, рада, что понравились. А с белками - Эстерхази и 250 г белков, как не бывало (9-10 белков).

julia_lemira 27 сентября 2014 19:00

Печенье наверняка замечательное,но фото! Сразило! Супер-супер!

eastflower 28 сентября 2014 02:01

Юленька, спасибо! Мне очень приятно :))

irsenas 27 сентября 2014 20:05

какое красивое!И как оригинально сфотографировала)

eastflower 28 сентября 2014 02:02

Ирочка, спасибо!

vsetajnoejavnoe 27 сентября 2014 20:52

о, у тебя сегодня такая загадочная фотография! чем вызвана смена стиля? :)

eastflower 28 сентября 2014 02:03

Вечером стало пасмурно и темно в комнате, решила попробовать, как Зоряночка сделать более темную, а в тарелочке как-то не очень смотрелось. В общем, как-то спонтанно. У меня такое редко, обычно просто щелкаю, чтобы запечатлеть.

vsetajnoejavnoe 28 сентября 2014 19:09

ну, кстати, твои "просто щёлкнутые" тоже очень даже хороши.

eastflower 28 сентября 2014 19:37

Спасибо! Все хочу начать изучать основы фотографирования, но пока с этим туго :((, любуюсь в ленте.

lily_rocha 27 сентября 2014 22:06

О……желтки да…Унесла в копилку, спасибо!

eastflower 28 сентября 2014 02:03

Юля, буду рада, если пригодится. Здесь сразу так много их, очень удобно :))

a_zhitenskaya 28 сентября 2014 01:50

Тренеруешься😉

eastflower 28 сентября 2014 02:04

Настюш, ага, Эстерзахи на свадьбу делала, даже удалось попробовать. Вкусно, но ОЧЕНЬ сытно. Хотя всем больше Черный лес понравился - он легче.

agro_al 29 сентября 2014 13:26

а лаванда, я так подозреваю, та самая;)

eastflower 29 сентября 2014 13:51

Ага :))

irina8128 28 сентября 2014 14:13

Вот куда пойдут мои желтки!) Спасибо за рецепт!)))

eastflower 28 сентября 2014 19:34

Буду рада, если пригодится. Они вкусные, если лаванды нет, то просто положите ваниль, будет не менее вкусно.

sunpolina 28 сентября 2014 15:59

Как красиво :)

eastflower 28 сентября 2014 19:37

Спасибо, Полиночка!

tania_bondarets 29 сентября 2014 01:04

я сначала даже подумала, что кексики)

eastflower 29 сентября 2014 10:11

Ага, оно поднимается :)), но хрустящие получаются.

flamebelle 29 сентября 2014 15:41

Ooooo, какие печенье! Структура невероятная!

eastflower 3 октября 2014 23:21

Оксаночка, спасибо!

sovenok_ksu 3 октября 2014 21:47

Замечательное печенье, текстура очень понравилась :)!

eastflower 3 октября 2014 23:20

Спасибо! Буду рада, если рецепт пригодится.

zykerka_zuki 4 октября 2014 00:00

ух ты какое красивое!! хочу попробовать! ка стати комплимент фото!!!!очень впечатляет!

eastflower 5 октября 2014 12:06

Оксаночка, спасибо! Один из редких моментов, когда вдохновение посетило :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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