Пирожные с бергамотом (9 ноября 2014)

На МК Франка Жиффроя было очень много новых для меня цитрусовых. У меня появилось 3 лимона-бергамота. Решила опробовать их в деле. Сок бергамота с небольшой горчинкой.
Рецепт этих пирожных взяла из книги "So good. Recipes". Автор - Marike Van Beurden.
Делала в 2-х вариантах : в виде небольших шариков и полусфер.
Несу шарики Лиле **liligorina** на ФМ "Шарики, ролики и линеечки".
А также отнесу их Лене **margeriten26** на ее ФМ "Пан марципан".


Elena Tsoy
stflower.livejournal.com


lena Tsoy
flower.livejournal.com



Ингредиенты:

Шоколадное сабле с бергамотом:

110 г сливочного масла

2г соли

50 г коричневого сахара

25 г сахарной пудры

25 г миндальной муки

50 г яиц

150 г муки

20 г какао-порошка

цедра 1 бергамота

Масло взбить с коричневым сахаром. Добавить яйца (у меня 1 яйцо), взбить.

Муку смешать с цедрой, какао-порошком, сахарной пудрой и миндальной мукой.
Всыпать сухиен ингредиенты в масляно-яичную смесь. Замесить тесто.
Завернуть в пищевую пленку. Охладить хотя бы 2-3 часа в холодильнике.
Раскатать пласт толщиной 3-4мм, вырезать круги.
Выпекать при 170С 15 минут.

Крем с бергамотом:
100 г сока бергамота
цедра 1 бергамота
80 г яиц
40 г сахара
4 г желатина
110 г сливочного масла

Желатин замочить в холодной воде.
Растереть сахар с цедрой бергамота. Смешать с соком, яйцами и сахаром. Сварить, постоянно помешивая, до 82С.
Добавить желатин. Рзамешать. Остудить до 40С.
Добавить сливочное масло, пробить блендером.
Вылить в силиконовые формы. У меня формы полусферы (2 и 3 см).
Заморозить.
Вытащить из морозилки, слепить 2 половинки. Снова заморозить.
Нейтральную глазурь смешать с водой и нагреть. Обмакнуть замороженный крем в глазурь, обвалять в шоколаде.
Вылоижть на круги-сабле.
Приятного чаепития!

Комментарии (45)

> **aranart** 9 ноября 2014 20:01
> Очаровательные!

eastflower 9 ноября 2014 20:43

Спасибо большое!

margeriten26 9 ноября 2014 20:04

Очень хорошенькие!

eastflower 9 ноября 2014 20:43

Ленчик, спасибо!

surrealnay 9 ноября 2014 20:07

Нежные! Прям праздник -праздник!!!

eastflower 9 ноября 2014 20:44

Заремчик, спасибо! Решила мелкие формочки свои опрбовать, а то лежат без дела :))

liligorina 9 ноября 2014 20:08

Феерическая красота!!

eastflower 9 ноября 2014 20:46

Лиля, спасибо! Так как у меня не шок, то вытаскивать зубочистку сверху было сложновато:)), в общем, поняла, что с мелочью тяжелее работать. Надо руку тренировать. У меня еще нейтральная глазурь такая густая была, надо будет свою приготовить.

liligorina 9 ноября 2014 20:49

Я вчера тоже исчертыхалась… Зубочистки не вытаскиваются, нормально поставить полусферу на "попа" тоже не вот те нате.)) Кое как слепила, а уж сделать разрез нормальный, так вообще несбыточная мечта)) Хочу шок!)))))

eastflower 9 ноября 2014 20:52

Вот, вот, и я тоже намучалась :)), пришлось дырочки шоколадом прикрыть :))

liligorina 9 ноября 2014 20:58

ну а я серебряным листочком прикрывала)))

eastflower 9 ноября 2014 21:01

Классно вышло :)

liligorina 9 ноября 2014 21:04

У тебя тоже))

irsenas 9 ноября 2014 20:46

Полусферы, как по мне, симпатичнее)

eastflower 9 ноября 2014 20:46

Ирочка, спасибо! Хотелось Лиле на ФМ принести шарики :)), ну, и заодно опрбовать их в деле :)).

suntoriya 9 ноября 2014 21:15

получились красотульки)))

eastflower 9 ноября 2014 22:04

Викуль, спасибо!

lanochka08 9 ноября 2014 21:16

Как интересно!!!

eastflower 9 ноября 2014 22:06

Светочка, спасибо! Мне тоже было интересно на вкус опробовать.

marchuchka 9 ноября 2014 21:50

А как они по вкусу? И сколько получилось из порции? Выглядят красиво, количество масла смущает.

eastflower 9 ноября 2014 22:12

По вкусу получилась с небольшой кислинкой и горчинкой. Масло сглаживает здесь кислоту. Можно и убавить. Получилось 15 шт полусфер d=3см и 16 полусфер d=2см. Песочной основый получилось больше.Спасибо!

marchuchka 9 ноября 2014 22:15

Спасибо за ответ, а как оно держит форму когда разморозиться ?

eastflower 9 ноября 2014 23:06

Форму держит хорошо: желатин держит + нейтральная глазурь тоже сдерживает.

sunpolina 9 ноября 2014 21:51

Какая прелесть :)))

eastflower 9 ноября 2014 23:03

Полиночка, спасибо!

olgavb_osa 9 ноября 2014 22:01

Как это эффектно и соблазнительно выглядит!)

eastflower 9 ноября 2014 23:04

Оля, спасибо!

filifera 9 ноября 2014 22:03

Лена, пирожные очень симпатичные! Мне тоже полусферы больше понравились.:) И где же взять этот диковинный цитрус - бергамот? Я что-то не встречала в продаже, ты где покупала? И нельзя ли заменить лаймом, сильно вкус будет отличаться?

eastflower 9 ноября 2014 23:05

У нас тоже его не особо найдешь, мне знакомые принесли :)), зная мою любовь ко всему новому :)). Лаймом можно заменить. Вкус будет немного другой, но не думаю, что сильно потеряет от этого.

flamebelle 9 ноября 2014 22:03

Такие очаровашки! Как на витрине в кондитерской!

eastflower 9 ноября 2014 23:06

Оксаночка, спасибо! Выходные выдались хорошими, удалось сделать то, что хотелось :)).

lenkazhestyanka 9 ноября 2014 23:15

Как же интересно попробовать начтоящий живой бергамот!) Пирожные прекрасны!

eastflower 9 ноября 2014 23:22

Леночка, спасибо! Я после МК Франка Жиффроя прямо заболела новыми цитрусовыми. Вот, друзья и отыскали мне. Он такой с горчинкой, но пахнет так хорошо (как чай с бергамотом) :)).

vsetajnoejavnoe 9 ноября 2014 23:25

какие стильные! и форма, и содержание!

eastflower 9 ноября 2014 23:30

Викуль, спасибо! Старалась, очень уж хотелось повторить рецепт, хотя фото не было в книге :(

sago_cuisine 9 ноября 2014 23:39

Слов нет!

eastflower 10 ноября 2014 00:25

Светик, спасибо большое!

armushik 10 ноября 2014 10:45

Изумительные!

eastflower 10 ноября 2014 15:16

Спасибо большое!

agro_al 10 ноября 2014 13:37

Лена, какие красивые!

eastflower 10 ноября 2014 15:20

Мариночка, спасибо!

lily_rocha 10 ноября 2014 16:19

Лена, волшебно просто!

eastflower 10 ноября 2014 22:05

Юленька, спасибо!

tania_bondarets 11 ноября 2014 01:48

Лена, ты уже профи)

eastflower 11 ноября 2014 02:22

Танечка, спасибо! Я только учусь :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

