# Pain d'epices с мандариновыми цукатами (14 декабря 2014)

Попробовала в прошлом году и мне очень понравился. По сути, это пряный хлеб, очень вкусный, ароматный.
Существует множество вариантов. В этом году решила опробовать самые разные варианты.
Делюсь с вами.

Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Вике **kinda_cook** на конкурс "Идеальный кекс".
Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".
А также несу Маше **orange_dahlia** на ее ФМ "Хурма и мандарины".







**Ингредиенты:**

100 г ржаной муки

150 г пшеничной муки

180 г  меда

100 г сливочного малса

2 ч.л. специй для пряников

100 мл молока

1 ч.л. разрыхлителя

100 г цукатов из мандариновых корок (варила сама)

**Приготовление:**

Нагреть мед, сливочное масло, специи и молоко, чтобы сахар растворился.

Всыпать муку и разрыхлитель, перемешать. Добавить цукаты. Перемешать.

Выложить в форму для кекса (для большой формы 26х10х7 см лучше брать двойную порцию, иначе - получится низким). У меня средняя форма и 2 маленькие.
Выпекать при 160С 50 минут (маленькие 30 минут). Готовность проверить зубочисткой, должна выходить сухая.
Остудить, посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!

---

## Комментарии (41)

> **sago_cuisine** 14 декабря 2014 02:06
> "Одним махом всех убивахом!":))Вкусный кекс, Лена!

> **eastflower** 14 декабря 2014 11:06
> Светочка, спасибо! Перед Новым годом хочется опробовать по максимуму разной выпечки, а то уже потом не так интересно будет :))

> **surrealnay** 14 декабря 2014 12:04
> ТОЧНО!! Свет, Леночка масштаб)))

> **aranart** 14 декабря 2014 02:10
> Мёд и специи - как же я люблю выпечку с ними!

> **eastflower** 14 декабря 2014 16:33
> Дарик, я с тобой солидарна - тоже очень люблю такую выпечку.

> **natapovarenok** 14 декабря 2014 02:13
> Вкусно и красиво!

> **eastflower** 14 декабря 2014 16:45
> Наташенька, спасибо!

**magdacook** 14 декабря 2014 03:27

очень люблю пряные хлеба!

**eastflower** 14 декабря 2014 16:45

Мариночка, как я тебя понимаю, сама очень люблю :)

**tastyak** 14 декабря 2014 08:19

Я даже почувствовала аромат!

**eastflower** 14 декабря 2014 16:46

Настюш, как я рада, у вас, наверное, на улицах так пахнет.

**kinda_cook** 14 декабря 2014 11:14

такие милые малютки :)))

**eastflower** 14 декабря 2014 16:46

Викуль, спасибо! Вот думаю, такие кексики хочу в этом году на подарки испечь.

**surrealnay** 14 декабря 2014 12:04

Ленчик, сказочные!!!

**eastflower** 14 декабря 2014 16:46

Заремочка, спасибо!

**manyakotic** 14 декабря 2014 12:28

Отличный состав, хочется попробовать :)

**eastflower** 14 декабря 2014 16:47

Мариночка, буду ждать твоего мнения. Ты у нас спец по кексам.

**filifera** 14 декабря 2014 13:39

Лена, спасибо, еще один рецепт в мою копилку для использования сыворотки.:) Обязательно попробую. Скажи, пожалуйста, а когда мандариновые цукаты делала, белую часть с корки не срезала? Какие они получаются, не горчат?

**eastflower** 14 декабря 2014 16:48

Леночка, рада, что рецепт пригодится. Сейчас для таких кексов самое время и настроение, а аромат витает несколько дней в квартире :))

**eastflower** 14 декабря 2014 21:12

Варила так: заливала корки прямо с белой частью (детки поедали, а я собирала), холодной водой, клала полчайной ложки соли, доводила до кипения, дать покипеть 3-5 минут, воду слить. Налить снова холодную, повторяем процедуру. Опять сливаем, опять холодную воду, до кипения и провариваем. Воду слить, корки сполоснуть холодной водой.Потом варила так: засыпала 1 ст. сахара и воду, чтобы еле покрывала корки, варишь до упаривания воды. Но этот способ дает мягкие корочки. Они не горчат, ароматные, но мягкие и не высушиваются.Есть вроде бы способ, где варят сироп и в него уже отварные корки (нарезанные или целые) кидают, дать постоять сутки, вынимают шумовкой и уже сушат при комнатной температуре. Попробую так в следующий раз. В тесто идут и мягкие, но пожевать - лучше чтобы чуть поплотнее были.

**filifera** 15 декабря 2014 01:30

Лен, спасибо огромное за цукаты! Пока я делала кекс:))), ты, оказывается, уже здесь выложила рецепт. Но поскольку у меня цукатов на тот момент не было, я занялась любимым делом - отсебятиной.;) В общем, вместо цукатов положила апельсиновый мармелад, который я делала для чизкейка "Сатин" - получился почти пряный бисквит из торта П.Эрме "Роза пустыни". Я как раз давно собиралась его отдельно повторить, вот тут-то все вместе и сошлось.:) Что сказать? Очень понравился, думаю, с цукатами будет еще интереснее.Да, я конечно использовала свою сыворотку - не пропадать же добру.:))) Наверно, с молоком был бы понежнее, мой больше похож на коврижку.Edited at 2014-12-14 09:04 pm (UTC)

**eastflower** 15 декабря 2014 10:42

Леночка, рада, что понравился. Вообще pain d'epices - это и есть коврижка, ее самый простой вариант на воде. Но уже кондитеры придумывают разные варианты, чтобы повкуснее и понежнее был. Мне и вариант коврижки очень нравится. Ты точно знаешь, что именно такую плотную, где-то грубоватую, но жутко ароматную выпечку, будешь есть только перед Рождеством. В этом есть даже какая-то магия, от этого они становятся вкуснее :)). Сыворотка - это тема. А как ты делаешь сливочный сыр? Отвешиваешь сливки?

**filifera** 15 декабря 2014 14:26

Лен, спасибо за информацию, не знала, что коврижка делается на воде. Тогда все в порядке - значит, можно варьировать плотность и структуру за счет большего-меньшего добавления молока, например. Ну, а со сливками, наверно, будет слишком жирный и, возможно, клёклый.Творожный сыр (если это действительно сыр, я не уверена) у меня получился случайно: я делала крем-фреш и как-то незаметно (у меня плохо регулируется температура в газовой духовке) перегрела его, вот сыворотка и отделилась. После этого я ее слила и положила массу под пресс, через сутки (или меньше) пресс сняла. Получился вкусный, нежный сливочный продукт, без кислоты, присущей творогу. Мне кажется, это достойная замена "Филадельфии" или "Буко":)), хотя по цене разница несущественная;) (сливки, как ты наверно заметила, тоже сильно подорожали).

**eastflower** 15 декабря 2014 17:13

Ленчик, спасибо! Да, уж цена на сливки взлетела. Страдаю от отсутствия филадельфии, но дали домашний рецепт, надо опробовать. Сливочный сыр купила на пробу "Каймак", сделала чизкейк без выпечки, сейчас пойду пробовать.

**filifera** 15 декабря 2014 20:02

Напиши о результатах пробы.:) И когда сделаешь а-ля "Филадельфию", тоже напиши, как в сравнении с оригиналом. Я читала в "Гастрономе", что А.Селезнев с "Филадельфии" перешел на "Карат" (наверно, имелась в виду Violette, их творожный сыр) и уверяет, что покупатели его чизкейков разницу не почувствуют.:)

**eastflower** 15 декабря 2014 21:39

По вкусу очень нежный. Так как он без выпечки, то особо разницы я не почувствовала. Мне понравился.

**natavera15** 14 декабря 2014 14:08

интересный рецепт)

**eastflower** 14 декабря 2014 16:48

Наташенька, спасибо!

**orange_dahlia** 14 декабря 2014 18:05

ой хорошенькие какие!

**eastflower** 14 декабря 2014 21:08

Машенька, спасибо! Вот решила опробовать перед Новым годом, еще и твой ФМ стимулирует :))

**sunpolina** 14 декабря 2014 18:10

Прекрасный рецепт!

**eastflower** 14 декабря 2014 21:08

Полиночка, спасибо! Готовится на раз-два, поедается так же :))

**sanvule** 14 декабря 2014 21:09

Ах, я почувствовала аромат! Чудесно, Лена :)

**eastflower** 15 декабря 2014 00:58

Викуль, спасибо! Хочется таких ароматов, я в эту неделю почти каждый день кексы такие пекла.

**mrs_home** 14 декабря 2014 22:04

такие праздничные вкусняшки!

**eastflower** 15 декабря 2014 01:01

Анечка, спасибо! Пробую разные варианты - не зря время прошло в Германии :))

**tania_bondarets** 15 декабря 2014 01:50

люблю пряный хлеб

**eastflower** 15 декабря 2014 17:13

Танечка, я только в прошлом году о нем узнала, все благодаря ЖЖ. Вот теперь балуюсь, чтобы год не хотелось :))

**tania_bondarets** 15 декабря 2014 17:18

ну летом его особо и не хочется)

**rannica** 9 января 2015 01:19

А специи для пряников - это какие?..

**eastflower** 9 января 2015 01:32

Обычно входит корица, мускатный орех, кардамон, имбирь сушеный, черный перец. Каждый выбирает для себя более подходящие.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

