Рождественское полено (31 декабря 2014)

Это последний рецепт в этом году. Решила обязательно сделать на новогодний стол французское полено.
Делала в первый раз, много недочетов (бисквит толстый, начинка большая, работа с формой), но результат порадовал глаз и мое ожидание оправдал. Еще осталось на вкус опробовать, но, думаю, что смородина и легкий мусс с бергамотом, а также нежнейший бисквит с апельсиновыми цукатами должны понравится.
Рецепт Stephane Glacier.





Ингредиенты на форму 50x8.5x7 см:
Моя форма поменьше, поэтому у меня остался мусс и бисквит.

Миндально-апельсиновый бисквит:
200 г марципана 50%
83 г порубленных мелко апельсиновых цукатов
275 г яиц
43 г муки
2 г разрыхлителя
2 г соли
73 г растопленного сливочного масла

Марципан нагреть в микроволновке, добавить немного яиц, перемешать. Хорошо пробить, чтобы не было комочков. Постепенно добавить оставшиеся яйца, взбить до увеличения объема в 2 раза.

Муку смешать с разрыхлителем, солю. и цукатами.
Всыпать в марципановую смесь, перемешать. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Вылить на противень.
Лучше разделить на 2 противня. Я вылила в один, получился очень толстый бисквит. Это я уже поняла в процессе сборки.
Разрезать на полоски 4 см и длиной 49 см. Можно сделать 2 части.
А также разрезать полоску толщиной 7 см и длиной 50 см.

Сироп для пропитки:
50 г воды
100 г пюре черной смородины
38 г сиропа 30В (обычным сахарный сироп, примерно 1:1)
Все смешать.

Черносмородиновое желе:
180 г пюре смородины
28 г сока черной смородины
93 г сахара
4 г пектина
2 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре и сок нагреть. Добавить сахар с пектином. Довести до кипения, проварить 1 минуту. Снять с огня, добавить разбухший желатин.
Выложить в кондитерскиий мешок, положить остывать и застывать в холодильник, чтобы можно было выдавить.
Желе выдавить на бисквитную полоску шириной 7 см (пропитанную сиропом).
Заморозить.

Крем из черной смородины:
120 г пюре черной смородины
60 г сливок
60 г молока
70 г желтков
45 г сахара

4 г желатина
125 г ягод черной смородины

Желатин замочить в холодной воде.
Нагреть пюре с молоком и сливками.
Влить в желтки с сахаром. Сварить до 82С. Снять с огня, добавить разбухший желатин.
Остудить до комнатной температуры.
Вылить в меньшую форму. Сверху посыпать ягоды чернйо смородины.
Полоску бисквита толщиной 4см, обмазать черносмородиновым сиропом. Уложить поверх крема, немного нажать. Заморозить.
После замораживания форму полить теплой водой, вынуть крем.

Баваруаз с бергамотом:
180 г сливок
180 г молока
16 г чая earl grey
93 г сахара
83 г желтков
10 г желатина
375 г взбитых сливок

Сливки и молоко довести до кипения, засыпать чай, дать настояться 10 минут. Процедить. Вылить на желтки с сахаром, сварит крем Англез до 82С. ДОбавить разбухший листовой желатин. Остудить до 30С, вмешать взбитые сливки.
Вылить немного крема в большую форму, уложить замороженный крем из черной смородины, вылить оставшийся мусс сверху, уложить полоски бисквита, смазанные черносмородиновым сиропом и со смородиновым джемом.
Заморозить.
Подержать форму в теплой воде, вынуть из формы.

Глазурь:
10 г желатина
120 г воды
145 г сахара

50 г какао
100 г сливок

Нагреть воду, сахар и сливки до кипения. Вылить на какао, добавить разбухший желатин, все пробить блендером, процедить. Убрать на ночь в холодильник. Разогреть до 28С, полить полено.

Полено разрезать пополам, украсить шоколадным декором или ягодами.
С Новым годом и приятного чаепития!





Комментарии (44)

aranart 31 декабря 2014 19:07

Какая красота!

eastflower 1 января 2015 15:42

Дарик, спасибо!

irsenas 31 декабря 2014 19:11

какой красавец!!!Леночка, с наступающим новым годом!Творческих успехов, вкусных рецептов, интересных мастер классов! Счастья, здоровья и всего самого наилучшего!

eastflower 1 января 2015 15:42

Ирочка, спасибо! С Новым годом! Желаю здоровья, счастья, успехов.

kinda_cook 31 декабря 2014 19:39

Очень красиво!С наступающим тебя, счастья и здоровья тебе и всей твоей семье!

eastflower 1 января 2015 15:43

Викуль, спасибо! С Новым годом! Пусть все желания исполнятся.

Narine Hovhannisyan 31 декабря 2014 20:17

очень красиво с новым годом удачи и новых творений

eastflower 1 января 2015 15:43

Нарине, спасибо! С Новым годом!!! Всего самого хорошего и доброго.

i_muminov 31 декабря 2014 20:39

Удивительное и изящное полено!!!

eastflower 1 января 2015 15:43

Искандар, спасибо! С Новым годом!!!

lanochka08 31 декабря 2014 21:11

Леночка, очень карсиво - и не сомневаюсь- вкусно! С наступающим новым годом тебя! Успехов, здоровья, всего наилучшего!!!

eastflower 1 января 2015 15:44

Светочка, спасибо! С Новым годом тебя и твою семью!!! Здоровья, радости, исполнения желаний и счастья!

lanochka08 1 января 2015 19:43

Спасибо,Леночка!

anya_gal 31 декабря 2014 21:40

Леночка, я в восхищении! Очень красиво получилось! Прямо любуюсь. У меня тоже был по плану этот подвиг (полено), но так и не собралась, и кроме того, у меня нет внутренней формы.Поздравляю тебя с Новым Годом, новых тебе свершений и вдохновения!!

eastflower 1 января 2015 15:46

Анечка, спасибо большое!!! С Новым годом тебя!Полено все-таки решила сделать, а то совестно, что формы лежат. А внутреннюю часть можешь сделать в виде трубочки(скатать плотную пленку вокруг трубы нужного диаметра, бока и дно хорошо закрепить скотчем и пищевой пленкой), наливаешь туда крем, верхушку хорошо закрываешь пищевой пленкой и скотчем, замораживаешь, потом разворачиваешь свою трубочку и серединка готова).

liligorina 1 января 2015 00:56

Класс! Ты все таки сделала его… Очень красивое! С Новым годом!

eastflower 1 января 2015 15:47

Лиленька, спасибо!!! Ага, решила в старом году по максимуму сделать из задуманного, заодно и своих порадовать. С Новым годом!!!

nnsvz_1 1 января 2015 06:09

О-фи-геть!С Новым годом, Ленчик!

eastflower 1 января 2015 15:47

Наташенька, спасибо! С Новым годом!!!

elena_skvorcova 1 января 2015 13:03

Очень красивое полено! Наверно и вкус потрясающий. С Новым годом Леночка! Счастья, здоровья тебе и твоей семье. А также творческих успехов и вкусных рецептов!

eastflower 1 января 2015 15:49

Леночка, спасибо! По вкусу всем понравился (все-таки черная смородина большинству нравится, и аромат и кислинка), я специально не делала особо экзотических вкусов, так как многие консерваторы из гостей :)).С Новым годом!!! Здоровья, сил побольше для осуществления всего задуманного, счастья, радости, смеха и море позитива!

wowcook 1 января 2015 15:29

Лена, какая ты молодец! Очень красиво декорировано и вообще, сказка получилась!С Новым годом твою семью!

eastflower 1 января 2015 15:41

Оленька, спасибо! И тебя с Новым годом!!!

lifetastesgreat 1 января 2015 17:40

Леночка, это шедевр!

eastflower 1 января 2015 17:50

Анечка, спасибо! С Новым годом!!!

agro_al 1 января 2015 17:48

Ленчик, какое необычное полено! Да и ты сама необычный человек - увлеченный, творческий, мега позитивный! С Новым годом, пусть все твои мечты сбудутся в Новом году. До завтра! Жду с нетерпением -

eastflower 1 января 2015 17:50

Оленька, спасибо! До завтра, жду :))

agro_al 1 января 2015 17:53

с нетерпением!!! Хочу увидеть тебя (соскучилась), развиртуализироваться с Лилей))).

sago_cuisine 1 января 2015 23:09

Какое дивное и навороченное!

eastflower 2 января 2015 18:15

Светочка, спасибо!

tania_bondarets 1 января 2015 23:55

оно шикарно!

eastflower 2 января 2015 18:16

Танечка, спасибо!

sunpolina 2 января 2015 16:21

Невероятная красота!!

eastflower 2 января 2015 18:16

Полиночка, спасибо!

ilona_fanilla 3 января 2015 17:05

Красиво, просто нечеловечески!

eastflower 3 января 2015 18:35

Илоночка, спасибо! С Новым годом!

mrs_home 5 января 2015 23:09

Офигенно! Да ты кудесница!

eastflower 5 января 2015 23:32

Спасибо! Стараюсь :)), сегодне не было пряничного домика, но макарон были - 11 человек, я осипла :))

27 января 2015 12:01

dobroje utro Elen ochen krasivoe poleno u tebja vishlo, molochina.Elena skajite pojalusta chitala recep toje xochetsja prigotovit no neponjala gde I kogda nado polojit chornosmarodinovoe zele?Spasibo zaranee.

eastflower 27 января 2015 13:28

Здравствуйте! Желе выдавить на бисквит (широкую полоску снизу). Спасибо за вопрос, исправила в описании.

talestra_collec 25 апреля 2015 11:34

Большое спасибо за рецепт. Было очень очень вкусно (ну я вообще люблю смородину). Хотя учитывая, что я абсолютно неопытный кондитер, была куча приключений :). Начиная с того, что формы у меня конечно не было. Но ничего, сократив наполовину ингридиенты я сделала торт диаметром 18 см. Марципан который был у меня 32% вместо 50, в микроволновке частично карамелизировался, после чего я с большим трудом смешала его с яйцами :). Цукатов тоже не было, добавила апельсиновой цедры. Я также вместо сока добавила ликер черносмородиновый в желе. Хотя с прошлого рецепта я уже поняла, что желатин у нас явно слабее, и добавила больше, но все равно слой желе чуть протекал. И чай у меня оказался со слабым запахом, правда окрасил мусс в нежно-бежевый цвет. И глазури я все еще боюсь. Но в итоге это было так вкусно, и очень красиво на срезе.В общем, извините за стену текста, но снова огромное спасибо, что делитесь вкусным и красивым.

eastflower 25 апреля 2015 16:17

Спасибо за ваш подробный отзыв, очень интересно, что получается, что - требует более детального описания. С глазурью надо набить руку - просто практика. И спасибо за теплые слова, буду стараться радовать вас новыми рецептами :))

наталія 16 марта 2017 20:05

а цитрусовий пектин підійде?

7 мая 2017 11:59

подойдет :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

