Карамельный кекс Ramon Morato

(24 января 2015)

Стала изучать книгу "Chocolate" Ramon Morato. Ramon Morato - испанский кондитер-шоколатье. Книга составлена очень грамотно. Для меня это открытие. Столько рассказано про шоколад, как сделать пересчет шоколада, если у вас другой процент содержания какао-продуктов, чтобы не потерять текстуру. В общем, остановилась на муссах. Так, что ждите новые рецепты.
Светочка, спасибо тебе за помощь, теперь могу идти дальше.
А для вас простой и быстрый кекс, который сразу захотелось опробовать, как перевела.
Кекс расчитан на небольшую форму 14х7.5х5.5см. Если хотите побольше, увеличивайте ингредиенты. Очень карамельный, в меру сладкий, сладость придает молочный шоколад, но я положила горький и мне понравилась небольшая горчинка. Но это на любителя. Если любите послаще - увиличьте количество сахара.
Несу Людочке **t_brenon** на ФМ " Боремся с кризисом".



Ингредиенты:
63 г сахара
75 г сливочного масла
12 г инвертного сахара (можно заменить на мед)
75 г яиц
1 г соли
75 г муки
2 г разрыхлителя
40 г молочного шоколада (порубить) (я взяла горькия)

Приготовление:
Карамелизовать сахар до образования пены. Добавить кусочками слиовчное масло и инвертный сахар, размешать. Остудить до 20-25С.
Полученную смесь взбить. Добавить яйца, соль, взбить.
Всыпать муку и разрыхлитель, перемешать. ДОбавить кусочки шоколада, размешать. Выложить в смазанную маслом форму.
Выпекать при 180С 20-25 минут, проверить готовность зубочисткой. Остудить,

вынуть из формы.

Приятного чаепития!





Комментарии (39)

aranart 24 января 2015 13:02

Какой он красавец золотистый)

eastflower 24 января 2015 19:09

Дарик, спасибо!

manyakotic 24 января 2015 13:27

Хороший кекс! А карамельность за счет инвертного сахара получается?

eastflower 24 января 2015 19:09

Спасибо! Карамельность за счет интенсивной карамели. Инвертный сахар, наверное, чтобы кекс долго не черствел.

manyakotic 24 января 2015 22:09

А, понятно, я только ингредиенты читала, а в рецепте теперь вижу что карамель делается :)

magdacook 24 января 2015 14:57

классный!

eastflower 24 января 2015 19:10

Мариночка, спасибо! Он мне тоже так понравился, что решила сразу же и опробовать.

irsenas 24 января 2015 16:07

какой цвет! красавец!

eastflower 24 января 2015 19:10

Ирочка, спасибо!

sunpolina 24 января 2015 16:56

Какой классный!

eastflower 24 января 2015 19:10

Полиночка, спасибо!

anikostyle 24 января 2015 21:17

Лена, очень интересна информация про перерасчет процентов шоколада. Если возможно, напишите, что автор рекомендует? Я пока додумалась добавлять дополнительно какао масло :)

eastflower 24 января 2015 23:00

Автор просто пересчитывает количество шоколада. Сделаю отдельный пост.

anikostyle 25 января 2015 00:06

Лена, спасибо! Буду ждать пост.

tania_bondarets 24 января 2015 22:52

отличный кекс) новая книга - всегда здорово)

eastflower 24 января 2015 22:55

Танечка, спасибо! она в электронном варианте, друзья помогли :)), стоит она дорого, поэтому решила перевести для себя, чтобы было удобнее работать.

tania_bondarets 24 января 2015 23:05

конечно, главное рецепты)

halynatykhoruk 24 января 2015 23:12

привет,Леночка.какой красивый и аппетитный у тебя кекс!жаль что я на диете…ты меня заинтриговала именем испанского шоколатье,никогда не слышала о таком.надо почитать кто он и откуда..

eastflower 24 января 2015 23:53

Галенька, спасибо! Он крутой, видела его творения в журнале Dulcypass, я вообще испанскую кондитерку люблю, крутые вещи делают.

halynatykhoruk 25 января 2015 00:06

да,интересный кондитер,уже чуть прочитала о нем.

natavera15 25 января 2015 00:19

какой же он карамельный и вкусный,красавчик)

eastflower 25 января 2015 00:35

Наташенька, спасибо!

margeriten26 25 января 2015 01:43

Леночек, глазами весь бы съела! Одна)

eastflower 25 января 2015 12:12

Леночка, спасибо! Я прямо влюбилась в карамельную выпечку.

natapovarenok 25 января 2015 15:18

Вкусный кекс!

eastflower 25 января 2015 18:23

Наташенька, спасибо!

lifetastesgreat 25 января 2015 17:56

текстура у кекса смотрится чудесно!

eastflower 25 января 2015 18:45

Анечка, спасибо большое! Очень понравился.

liligorina 26 января 2015 01:49

Какой великолепный цвет у кекса!! Прям ах! Лее, ты и правда, повелительница кексов! :)))

eastflower 26 января 2015 11:17

Лиля, спасибо! Кексы просто быстро делаются, и это меня подкупает. Что-то лень напала, никак не могу собрать себя в руки.

liligorina 27 января 2015 15:17

Ой, я уж сама забыла, когда тортики делала)) Никак после НГ в ритм не войду)

home_bread 26 января 2015 14:05

Ах, какой кекс! И цвет, и структура…

eastflower 26 января 2015 14:44

Спасибо большое! А готовится так быстро, прямо выручалочка, когда не хочется долго возиться :))

agro_al 28 января 2015 12:12

Лена, да, это твое. Я помню как ты на МК объясняла почему и какой должна температура продуктов, что бы все получилось ОК

agro_al 28 января 2015 12:42

Чудесный кекс!

eastflower 2 февраля 2015 17:58

Мариночка, спасибо!

anikostyle 2 февраля 2015 17:38

Лена, а когда карамель остудили какая консинстенция должна быть? У меня она застыла и взбиваться не захотела :(Пришлось вновь ее растопить и к горячей аккуратно добавлять яйца и взбивать. В итоге получился плотным и плоский, без характерного кексового бугорка :(Edited at 2015-02-02 12:42 pm (UTC)

eastflower 2 февраля 2015 18:00

После остывания карамель с маслом имеет консистенцию сметаны где-то 20%, когда взбиваешь, масса немного увеличится + яйца.

anikostyle 2 февраля 2015 18:16

У меня застыла карамелькой, хотя все по рецепту сделала.Хотя нет, я не поняла вот эту строчку "Карамелизовать сахар до образования пены" и карамелизировала сахар до карамельного цвета, дольше побоялась держать, подумала, что сгорит. Может в этом ошибка?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast