Пирожные с жимолостью (3 февраля 2015)

Мне повезло попробовать эту чудо-ягоду. Оля **agro_al** , спасибо тебе за нее.
Ребенок сначала поел ее так, ну, а мне-то хотелось попробовать ее в выпечке.
Договорились, что сделаю пирожное или торт.
Долго думала с чем ее сочетать, прочитала, что по вкусу схожа на голубику.
Поспрашивала друзей, с чем ее лучше сочетать и решила попрбовать с лавандой.

Единственный минус в том, что у меня получилось - я использовала 2 слоя шоколадных бисквита без муки, надо было использовать 1 слой, все-таки шоколадный вкус немного забил (мне так показалось), хотя муж сказал .что очень ягодный вкус получился.





Ингредиенты на форму 14х14см:

Шоколадный бисквит без муки:

4 белка

60 г сахара

2 желтка

35 г сливочного масла

140 г темного шоколада

Взбить желтки с половиной сахара.

Растопить шоколад со сливочным маслом, остудить до комнатной температуры.

Добавить в желтки.

Взбить белки с сахаром. Добавить в смесь.

На 2-х пергаментах нарисовать квадраты 14х14 см.

Выложить тесто, чуть выходя за края.

Выпекать при 190С 7-8 минут.
Осторожно снять с пергамента, вырезать формой квадраты 14х14 см.
Бисквит очень нежный и ломкий.

Ванильный баваруаз:
60 г сливок
0.5 ч.л. ванильный пудры (можно добавить ванильный экстракт или семена 0.5 стручка ванили)
31 г желтков
46 г сахара
3 г желатина
115 г сливок

Нагреть сливки с ванильной пудрой. Дать настояться 10 минут.
Снова вскипятить, вылить в смесь желка и сахара. Вернуть на огонь и сварить до 83С.
ДОбавить разбухший листовой желатин. Остудить.
Вмешать взбитые сливки.

В форму 14х14см на дно уложить слой бисквита, вылить баваруаз, уложить второй слой бисквита, заморозить.

Желе с жимолостью:
120 г пюре жимолости
100 г сахара
4 г желатина
щепотка лаванды

Пюре нагреть с сахаром и лавандой. Добавить разбухший желатин. Размешать до растворения.
Вылить на бисквит. Заморозить.

Мусс с жимолостью:
100 г пюре жимолости
4 г желатина

итальянская меренга:

50 г белков

100 г сахара

20 г воды

60 г взбитых сливок

Приготовить итальянскую меренгу:

Сахар и воду сварить до 118С, вылить во взбивающиеся белки. Взбить до остывания.

Мусс:

Пюре нагреть, растворить разбухший желатин.

Добавить итальянсую меренгу и взбитые сливки.

Выложить мусс в форму поверх желе из жимолости, заморозить.

Сверху покрыть либо нейтральной глазурью, либо зеркальной. У меня была розовая глазурью

Желе из жимолости для украшения:

200 г пюре жимолости

100 г сахара

2/3 ч.л. агар-агара

Пюре нагреть до 50С, всыпать сахар с агар-агаром, довести до кипения, прокипятить 1 минуту. Вылить в маленькие формочки -полусферы. Охладить в холодильнике до застывания.

Снять кольцо, нарезать на пирожные, украсить желе из жимолости и шоколадом. Приятного чаепития!

Комментарии (40)

agro_al 3 февраля 2015 20:11

вау, какие вкусняшки!Ленчик, рада поделиться)))

eastflower 3 февраля 2015 20:12

Спасибо огромное!!! Понравилась :)

sago_cuisine 3 февраля 2015 20:14

Вкусная ягода! Мне кажется, она на смородину похожа чёрную…

eastflower 3 февраля 2015 21:57

Да, вкусная! Только не такая ароматная, как смородина. Я ее впервые попробовала :)

wowcook 3 февраля 2015 20:26

Какие симпатяшки!))

eastflower 3 февраля 2015 21:57

Оленька, спасибо!

rusudan2 3 февраля 2015 20:50

красота!

eastflower 3 февраля 2015 21:57

Даночка, спасибо!

lanochka08 3 февраля 2015 21:48

Лен, я к тебе как прихожу- у меня только одни слова вертятся на языке- красиво! аппетитно!))) Интересное пирожное) а чем можно жимолость эту самую заменить? черникой? смородиной черной? они у меня просто есть)))ну и сливки - те что для взбивания? не ниже 30%?

eastflower 3 февраля 2015 21:58

Светочка, спасибо! Конечно, заменяй черникой или смородиной, они с шоколадом хорошо дружат :)), можно вишню взять.

liligorina 3 февраля 2015 22:16

Какая нежная пироженка :))

eastflower 3 февраля 2015 23:08

Лиленька, спасибо!

susan_72 3 февраля 2015 22:56

Лена,а и как ты такой худыщкой остаешься,столько печешь всяких вкусностей??!!

eastflower 3 февраля 2015 23:08

Ой, сладости дают знать, пошла в зал :)), а вообще стараюсь пробовать, а потом раздавать :)

orange_dahlia 3 февраля 2015 23:30

пирожные - мечта)))Лен, а у тебя жимолость свежая была?

eastflower 4 февраля 2015 01:40

Машенька, спасибо! Была замороженная, Оля поделилась :)

Narine Hovhannisyan 3 февраля 2015 23:54

красота нет слов,о вкусе догадываюсь

eastflower 4 февраля 2015 01:41

Нарине, спасибо! Вкусно получилось, впервые опробовала жимолость, читала в постах. Спасибо Оле, которая дала возможность познакомиться с этой ягодой :)

tania_bondarets 3 февраля 2015 23:59

Лена, так вот что твои мальчики выбрали)

eastflower 4 февраля 2015 01:41

Танюш, их, причем, больше шоколад и желе из агара поели :))

lily_rocha 4 февраля 2015 01:21

у нс тоже жимолость не продается))Пироженки очень красивые, нарядные такие:)

eastflower 4 февраля 2015 01:42

Юленька, спасибо! Да, редкая ягода :))

tastyak 4 февраля 2015 07:58

Красота, Леночка!!!) Ты просто волшебница!

eastflower 4 февраля 2015 10:56

Настюшка, спасибо! Стараюсь :)), не всегда получается, что хочется

irsenas 4 февраля 2015 10:19

красотища!

eastflower 4 февраля 2015 10:56

Ирочка, спасибо!

armushik 4 февраля 2015 11:42

Красиво,аппетитно,изысканно,впрочем,как всегда!А я не знаю,что за зверь жимолость,пойду погуглю.))

eastflower 4 февраля 2015 13:47

Армине, спасибо! Я вот тоже не знала, было интересно. Поэтому, когда Оля предложила мне ее попробовать (она сама замораживала ее), я обеими руками была ЗА. Очень нежная. Говорят, ее лучше есть сырой, она тогда более полезная.

mrs_home 4 февраля 2015 19:36

Умопомрачительные пироженки!

eastflower 4 февраля 2015 23:22

Анечка, спасибо! У меня теперь сезон капкейков, готовлю занятие по ним, вот пробую разные. Скоро выложу.

electrolyte_14 4 февраля 2015 21:35

Да, глаза боятся, а руки делают.Смотрела, смотрела на название поста и решила изучить все-таки. Несмотря на многослойность, многокомпонетность пироженки все же не так уж и сложно. Особенно понравился этот самый БАВАРУАЗ, похож на суфле "птичье молоко".Спасибо!

eastflower 4 февраля 2015 23:21

О! Это точно, в сложных рецептах главное помнить - что описание всегда намного сложнее, чем приготовление. Главное - понять последовательность, все постепенно делается и получается довольно просто :))

anya_gal 5 февраля 2015 12:44

Леночка, молодец! Красивые, яркие пирожные. Знаешь, я подумала, может, вместо второго бисквита мусс из темного шоколада пошел бы? Но это уже слишком много слоев, конечно… Ты меня вдохновила, постараюсь летом достать жимолости… у нас тут ее полно, но вся опрыскана садовниками, нужно искать необработанную.

eastflower 5 февраля 2015 12:58

Анечка, спасибо! Да, мусс будет хорошо - для любителей мусса. Можно обычный миндальный бисквит использовать, тогда вкус ягод ярче будет. Либо бери шоколад 50-60%, 70% очень уж сильный, ягода не такая яркая по вкусу.

surrealnay 5 февраля 2015 13:37

Ленчик, чудно ты с жимолостью поиграла!!ее сложно продавать…так как сама ягода фигово транспортабельна, вот почему и не знакома многим, как и выращивается не много где…увы

eastflower 5 февраля 2015 13:44

Заремочка, спасибо! Да, она очень нежная. Меня Оля предупреждала, что после размораживания она течет. Ребятенок ее так ел:)), очень нежная ягода, говорят, что очень полезная :)

sunpolina 6 февраля 2015 22:37

Волшебные :)

eastflower 6 февраля 2015 22:38

Полиночка, спасибо! Понравилась ягода :))

aerolga 2 марта 2015 22:13

Лена, вопрос не по жимолости, а по бисквиту)))Ты пишешь что он хрупкий и ломкий, то есть испечь в круглой форме и потом разрезать на два, к примеру, не получится?

eastflower 2 марта 2015 22:21

Оля, думаю, будет ломаться. Лучше 2 круга отдельно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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