Кофейно-шоколадные капкейки

(21 февраля 2015)

Уф, как же тяжело после болезни приходить в привычный ритм. Прошел 3-х дневный МК Диего Лозано. Я всегда старалась делать подробный отчет. Но в этот раз просто скажу пару слов. Фотографий нет, так как все 3 дня бегала из зала в зал и толком ничего не сняла. У стала сильно, даже эмоции все где-то внутри. Мои домашние несколько раз спрашивали понравился ли мне МК, на лице моем не было написано :)).
МК понравился. Очень много разных техник и методик, а также удалось попробовать бразильские фрукты, корни и плоды. Вкусы интересные. В последний день убежала рано, не дожадалась презентации (надо было детей из спортивной секции забирать), а еще и метро возле дома закрыли на 11 месяцев, так что мне теперь до ближайшей станции идти 30 минут пешком. За 3 дня стояния на ногах отразилось на спине. Хорошо, что сегодня тренеру об этом сказала - он мне быстро разгрузил поясницу, стало легко :))).
А сегодня я с капкейками. Отрабатывала рецепт для школьного занятия. Так что, буду немного спамить.
Видела в ленте много интересных блинов, сколько же я пропустила. Сейчас оклемаюсь и приду в гости за вкусностями.
Отправляю капкейки Лиле **liligorina** на ее ФМ "Мужская еда - 2 сезон".
А также Оле **wowcook** на ее конкурс "Lovely cupcake"



Ингредиенты (на 10-12 шт)

90 г сливочного масла

150 г сахара

2 яйца

60 г шоколада

1 ч.л. растворимого кофе

140 г муки

0.5 ч.л. разрыхлителя

120 мл молока

45 г миндальной муки

Крем:

100 г сливочного масла

100 г сливочного сыра

140 г шоколада (70%)

1 ч.л. растворимого кофе

30 г сахарной пудры

Для теста:вВзбить сливочное масло с сахаром. Добавить по одному яйца, взбить. Молоко чуть нагреть, растворить кофе. Шоколад растопить, добавить к яичной смеси, добавить молоко. Размешать.
Смешать, муку, миндальную муку и разрыхлитель. Добавить в жидкие ингредиенты, перемешать. Вылоижть в бумажные капсулы и в формы для маффинов.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 20 минут.

Крем: шоколад растопить на водяной бане, добавить кофе, размешать.
Взбить сливочное масло со сливочным сыром и сахарной пудрой. Добавить шоколад, размешать.
Я положила крем в холодильник - этого делать не надо, выдавливать будет тяжело.
Выдавить крем на поверхность остывших кексов.
Приятного чаепития!

Комментарии (19)

lily_rocha 20 февраля 2015 22:28

Какие чудесный капкейки!Новая и полезная информация всегда забирает много энергии, зато как радостно осознавать, что появились новые знания, которые будут обязательно применены))Лена, ты молодец!

eastflower 21 февраля 2015 01:44

Юленька, спасибо! Да, знания надо применить. Пока балуюсь мелкой выпечкой, подсела на кексы. Хотя и торты хочется сделать.

wowcook 20 февраля 2015 22:34

Прелестны! Захотелось утащить, так аппетитно текстура смотрится!

eastflower 21 февраля 2015 01:45

Оленька, спасибо! Крем очень понравился. Я их так боялась, а оказывается легко и просто :)

magdacook 20 февраля 2015 23:16
чудесные!

eastflower 21 февраля 2015 11:32
Мариночка, спасибо! Дошла таки до них :)), меня все время шапочка пугала на капкейках, оказывается не все так страшно

lanochka08 20 февраля 2015 23:26
Какие красотулички!!!

eastflower 21 февраля 2015 11:32
Светочка, спасибо!

tania_bondarets 21 февраля 2015 00:02
балуешь своих)

eastflower 21 февраля 2015 11:33
Танечка, ага, балую! Мне уже ребенок макарон заказал, пора исполнять заказ, пока выходные не прошли :)

tania_bondarets 21 февраля 2015 13:31
желания ребенка нужно исполнять)

aranart 21 февраля 2015 00:14
Прелестные)

eastflower 21 февраля 2015 11:33
Дарик, спасибо!

lifetastesgreat 21 февраля 2015 09:20
кофе с шоколадом - это прекрасно!!!!

eastflower 21 февраля 2015 11:31

Анечка, люблю это сочетание, особенно в выпечке, есть что-то наркотическое :)

sunpolina 21 февраля 2015 19:05

Какие шикарные шапочки :)

eastflower 21 февраля 2015 21:42

Полиночка, спасибо!

liligorina 22 февраля 2015 03:01

Лен, не болей! :)) Как тебе МК?Капкейки чудесные :)

eastflower 22 февраля 2015 11:02

Лиля, спасибо! Болеть так плохо :).МК понравился, правда, из-за того, что много бегала, мало снимала. Но в общем, после Жоан Мартана уже многое понятно и знакомо (Диего учился в школе Белью), были некоторые новые вещи. Понравилась работа с шоколадом - легко, играючи и красиво. На вкус не пробовала, но это даже лучше - поробую сама.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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