Куглоф (26 марта 2015)

Куглоф я заметила давно, но все не решалась сделать. А недавно делали его на МК у Нины. Так что, по следам МК решила повторить.
Рецепт на сайте.
Очень вкусный, но для меня, оказался жирноватым. Я делала половину порции, привожу ингредиенты на полную порцию.





Ингредиенты:

400 г муки

240 г яиц

10 г соли

40 г сахара

20 г молока

15 г свежих дрожжей

240 г сливочного масла

96 г изюма, замоченного в коньяке или куантро за 2 дня

40 г миндаля или фундука, порубленного

Сироп:

750 г воды

450 г сахара
1 ч.л. флер-де-оранжа (апельсиновая вода)

Ореховое масло:
300 г сливочного масла
сахар для обсыпки

Приготовление:
В кухонном комбайне с насадкой "весло" взбить муку, соль, сахара и яйца в течение 5 минут. Добавить молоко комнатной температуры и раскрошенные дрожжи.
Сменить насадку на "крюк" и взбивать еще 15 минут. Тесто получится густое и довольно плотное. Добавить постепенно сливочное масло. Потом еще взбивать 10-15 минут. Тесто станет очень мягким и шелковистчм на ощупь.
Переложить тесто в емкость. Накрыть полотенцем и оставить на 2 часа.
Добавить изюм и измельченные орехи (я орехи не клала, только целый миндаль выложила на дно формы). Хорошо замесить тесто руками, положить в миску и обернуть пищевой пленкой, убрать на ночь в холодильник.
Подготовить 4 маленькие формы d-14см для кексов с отверстием посередеине. Слегка смазать сливочным маслом. На дне можно выложить узор из миндаля.
Разделить тесто на 4 части, уложить в формы. Оставить в теплом месте на 2 часа.
Разогреть духовку до 200С. Выпекать 10 минут до золотистого цвета верхней корочки. Затем снизить температуру до 170С и выпекать еще 15-20 минут. Дать остыть. Достать из формы.

Ингредиенты для сиропа довести до кипения. Вылить в глубокую миску и поочередно опускать "вверх дном" каждый кекс в горячую жидкость на несколько секунд. Затем перевернуть на решетку, дать стечь каплям, убрать в холодильник на 15 минут.

Масло растопить и держать на огне до тех пор, пока оно не станет коричневым и не появится аромат лесного ореха.
Процедить через мелкое ситечко. Кисточкой смазать кухлоф, дать стечь каплям. Обильно посыпать сахаром.
Приятного чаепития!

Комментарии (38)

agro_al 26 марта 2015 10:20

Красавец!

eastflower 26 марта 2015 11:29

Армине, спасибо!

manyakotic 26 марта 2015 10:44

Красивый :)

eastflower 26 марта 2015 14:11

Мариночка, спасибо!

natapovarenok 26 марта 2015 12:51

Красивый кекс!

eastflower 26 марта 2015 14:11

Наташенька, спасибо!

Narine Hovhannisyan 26 марта 2015 13:39

красота

eastflower 26 марта 2015 14:12

Нарине, спасибо!

orange_dahlia 26 марта 2015 16:11

волшебный))) аж светится)))

eastflower 26 марта 2015 17:25

Спасибо! Отличный вариант, мне понравился.

irsenas 26 марта 2015 16:40

красавец!

eastflower 26 марта 2015 17:25

Ирочка, спасибо!

sago_cuisine 26 марта 2015 19:18

Очень красивый! Я давно присматриваюсь к нему:) Лена, а в большой форме с дыркой можно испечь, как считаешь? У меня маленьких нет.

eastflower 26 марта 2015 19:39

Светочка, спасибо! Конечно, можно. Я пекла в большой, поэтому он сильно не поднялся.

sago_cuisine 26 марта 2015 19:47

поняла

surrealnay 26 марта 2015 19:21

Обалденный!! Супер фото и такой аппетитный!

eastflower 26 марта 2015 19:40

Заремчик, спасибо! Я на него так долго собиралась из-за 2-х вещей: на ночь оставлять и маслом поливать. Он вкусный, но вот масло для меня многовато. А по текстуре очень нежный получается.

surrealnay 26 марта 2015 19:44

Ленчик, я на него по этим же причинам и до сих пор смотрю и думаю, но списке он у меня есть))

halynatykhoruk 26 марта 2015 23:08

Лен,ты уже такой профессионал и еще чего-то боишься?очень вкусный-люблю страшно этот кекс!!!

eastflower 26 марта 2015 23:26

Галюш, вот с дрожжевой выпечкой еще на ВЫ, надо практиковаться. Дрожжевое-слоеное тесто - это для меня высший пилотаж, ни разу не делала. Но я до него обязательно дойду :))

halynatykhoruk 27 марта 2015 00:21

а мне кажется,что дрожжевое самое легко,я его обожаю.а вот слоеное тоже боюсь и врядли когда рискну.

nnsvz_1 27 марта 2015 00:42

аппетитный! :)

eastflower 27 марта 2015 10:59

Наташенька, спасибо!

v_iktuara 27 марта 2015 05:00

Лена,взяла на заметку,очень понрааился..а где можно взять апельсиновую воду?

eastflower 27 марта 2015 11:00

Марина, буду рада, если понравится. Апельсиновую воду мне привозили из Франции, не знаю, продают ли во Вкусном магазине.

agro_al 27 марта 2015 09:16

ох, Ленчик) как же люблю смотреть на твои сладости)) а есть так еще больше))

eastflower 27 марта 2015 11:00

Катенька, спасибо! От кондитера это вдойне приятно слышать :)

natasheba 27 марта 2015 21:16

Вкусные фото у тебя. :) Мои гости в последнее время заказывают его часто. А значит - нравится. Но я делаю его сладким и увы, без оранж воды, заменяя ванильным концентратом+Куантро.

eastflower 28 марта 2015 00:00

Наташенька, а сколько ты сахара кладешь? Для меня он был соленоватый, но это на любителя. Я все-таки сдобу люблю сладкую.

natasheba 28 марта 2015 00:07

У меня на глаз уже получается. Но в мерке приблизительно 100г. Я тоже люблю послаще. Я тесто после замеса пробую. Должно быть ощутимо сладко.

eastflower 28 марта 2015 00:14

Спасибо огромное!

natasheba 28 марта 2015 00:18

Это тебе спасибо за такую красоту. Даришь людям вдохновение. А я теперь без выходных тружусь, бывает некогда в ЖЖшку залезть поглазеть, разве что выборочно.

eastflower 28 марта 2015 00:23

Натуль, я ты на работу вышла? или заказов много? Посоветуй, как клиентов находишь? У меня сейчас мало заказов.

natasheba 28 марта 2015 00:27

я кондитером в прекрасном ресторане. Напишу письмо.

tania_bondarets 28 марта 2015 00:59

вкусный кекс) я люблю маковый

eastflower 28 марта 2015 13:21

Да, с маком вкусно :))

sunpolina 28 марта 2015 21:15

Чудесный :)

> **eastflower** 29 марта 2015 09:45
>
> Полиночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

