Банановые капкейки с шоколадным кремом с бобами тонка (31 мая 2015)

Эти капкейки делала сыну на выпускной в садик. Рецепт Кристофера Мишлака. Очень нежные банановые какпкейки. Крем ароматный, шоколадный. Их хочется есть и есть. Очень вкусные. Рекомендую. Крем делала по рецепту, но его получилось очень много.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на 12 шт:

Тесто на капкейки:

170 г муки

2.5 г соды

2.5 г разрыхлителя

1.5 г соли

95 г сливочного масла

170 г сахара

55 г яиц (1 яйцо)

22 г желков (1 желток)

55 г молока

5.5 г лимонного сока

160 г пюре бананов

Взбить масло с сахаром. Добавить яйца, желтки, взбить. Добавить молоко и пюре бананов, лимонный сок, перемешать. Всыпать муку с содой, разрыхлителем и солью. Рзамешать.
Выложить по 60 г в бумажные капсулы, вставленные в формы для маффинов.
Выпекать при 170С 12 минут. Остудить.

Крем из молочного шоколада:
даю как в рецепте у Мишлака, но смело можете брать половину.
200 г молочного шоколада
240 г сливок 35%
1 боб тонка (я взяла щепотку молотого)

Крем надо готовить за день: нагреть 140 г сливок. Добавить натертый боб тонка, дать постоять 5 минут. Процедить. Так как у меня был порошок - я не процеживала.
Горячие сливки вылить на шоколад. Пробить блендером. Добавить оставшиеся холодные сливки. Пробить блендером. Накрыть крем пищевой пленкой и остудить в холодильнике ночь.
Затем взбить до плотных пиков.
Выложить в кондитерский мешок с насадкой (любой, какую выберете) и выдавить поверх капкейков. Украсить на ваше усмотрение (шарики, нугатин, шоколад).

Приятного чаепития!

Комментарии (27)

> **liligorina** 31 мая 2015 17:16
> Прекрасные капкейки. А взбитый крем из молочного шоколада очень люблю))

> **eastflower** 31 мая 2015 17:25
> Лиля, спасибо! Да, этот крем очень вкусный, можно просто так ложками есть :))

liligorina 31 мая 2015 17:51

Угу. Вот только боб тонка у нас не идет. Муж сказал, что он валерьянкой отдает на запах. А он на дух не переносит аптечные запахи. В связи с этим у нас ни лаванда, ни мята, ни анис не пользуются популярностью…

eastflower 31 мая 2015 18:29

Понятно. Я мои любят, я добавляю по-немногу, анис очень люблю :))

liligorina 31 мая 2015 19:38

Я иногда делаю тоже со всем этим. Но на пробу для себя или для гостей)

manyakotic 31 мая 2015 21:23

Хорошенькие :)

eastflower 31 мая 2015 23:41

Мариночка, спасибо!

nattellla 31 мая 2015 22:59

Вкуснятина какая :)))

eastflower 31 мая 2015 23:41

Наташенька, спасибо! У Мишлака такие вкусные кексы, я скоро выложу его апельсиновый - вообще бомба

sago_cuisine 1 июня 2015 00:23

Какая вкуснятина, Лена!

eastflower 1 июня 2015 00:27

Светочка, спасибо! Очень, пришлось сдерживать себя :))

sago_cuisine 1 июня 2015 00:28

Могу представить:)))

tata2706 1 июня 2015 07:21

какие классные, сделаю сегодня, Лена, а для чего крему столько выстаиваться?

eastflower 1 июня 2015 09:55

Буду рада ,если понравятся. Крем стоит, чтобы шоколад закристаллизовался (все-таки молочный) + сливки охлаждаются. Все это в холодном виде легко взбивается.

agro_al 1 июня 2015 14:08

Какие симпатяги!

eastflower 2 июня 2015 01:27

Спасибо!

sunpolina 1 июня 2015 15:20

Чудесные :)

eastflower 2 июня 2015 01:28

Полиночка, спасибо!

zuzu38 1 июня 2015 19:20

Вкусные! Леночка, давно хотела спросить.Не знаешь на какое количество муки сколько разрыхлителя нужно вообще.У меня когда то была таблица соотношения муки и разрыхлителя,но я потеряла.

eastflower 1 июня 2015 21:31

Спасибо большое! Вообще видела, что на 100 г муки идет 1 ч.л. разрыхлителя - вроде бы это соотношение самоподнимающейся муки. Если точнее, то на 100 г муки берут 4 г разрыхлителя (т.е. чайная ложка без горки).

agro_al 2 июня 2015 09:15

а мы тут ели на днях торт, где шоколадный слой был с этими ароматными бобами)) заманчиво у тебя!

eastflower 2 июня 2015 09:57

Катюшка, спасибо! Да, они такие ароматные!

agro_al 5 июня 2015 10:09

Какие они у меня милахи красивые и уверена вкусные!!!

eastflower 9 июня 2015 13:04

Заремочка, спасибо! Вот, поборола свой страх перед капкейками :))

natalikka 9 июня 2015 12:51

Кажется, кто-то фанат банановой выпечки)Лена, тебе уже пора подсчет производить)

eastflower 9 июня 2015 13:01

Точно, люблю ее очень. Да, и бананы всегда дома есть переспелые, так что пробую разные рецепты. Так что, знаешь, в кого ссылками кидаться, если новый рецепт опробуешь или найдешь :)), буду признательна.

natalikka 9 июня 2015 14:05

Простой рецепт мороженого для себя нашла с ромом и изюмом. ВОт!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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