Клубничные и карамельные капкейки

(15 августа 2015)

Хочу сказать спасибо Лесе **nimfeechka** за подробный инструктаж по обработке фотографий. Леся, ты для меня открыла фотошоп, я хоть теперь знаю, какие кнопочки для чего :)). Мне еще многому надо учиться, но интересно - даже не описать словами.
А также спасибо Анечке **mrs_home** за чудные формы для капкейков. Выпекать в них одно удовольствие. Прекрасно держать форму.
Меня попросили испечь клубничные и карамельные капкейки.
Тесто брала ванильное здесь и карамельное здесь.
Напишу лишь рецепты крема и начинок.



Клубничные капкейки:
ванильное тесто

Клубничный джем:
250 г пюре клубники

2 веточки мяты
100 г сахара
10 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре, сахар и мяту довести до кипения, дождаться, когда сахар растворится.
Добавить желатин, размешать.

Остудить. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на ночь.
С утра дать немного согреться, Хорошо размешать лопаткой или ложкой.
Выложить в кондитерской мешок.
В готовых кексах сделать сверху отвестие, наполнить отверстие клубничным джемом.

Клубничный крем-муслин:
150 мл молока
150 г пюре клубники
48 г желтков
60 г сахара
18 г крахмала
18 г муки
клубничный ликер

60 г белков
90 г сахара
30 г воды
150 г сливочного масла

Молоко с пюре клубники довести докипения.
В миске смешать желки, сахар, крахмал и муку до однородного состояния.
Вылить в полученную смесь горячее молоко с пюре, постоянно помешивая.
Вернуть на огонь, довести до кипения, помешивая крем, прокипятить 1-2 минуты.
Остудить, добавить клубничный ликер.

В комбайне взбиваем 60 г белков.

Одновременно варим сироп из сахара и воды до 118С, горячий сироп выливаем во взбивающиеся белки, взбиваем до остывания. Меренга должна хорошо держать форму.

Взбить мягкое сливочное масло. Добавить часть меренги, перемешать миксером на низкой скорости. Добавить оставшуюся меренгу.
Полученный масляный крем смешать с заварным кремом.
Крем положить в кондитерский мешок с ребристой насадкой. выдавить шопочку из крема на капкейк.

Этот крем очень нежный, хорошо держит форму (4 часа при комнатной температуре - не течет, форма осталась прежней).

Карамельные капкейки:

-карамельное тесто.

-жидкая соленая карамель:
150 г сахара
220 г сливок
2 щепотки соли

Сахар растопить в сотейнике (сначала высыпать тонким слоем на дно - дать растопиться, потом подсыпать тонким слоем и ждать, когда растопиться).
Одновременно довести сливки до кипения.
Когда карамель будет готова, вылить сливки, хорошо размешать. Добавить 2 щепотки соли. Если есть комочки, дождаться их растворения.
Остудить.

Крем с соленой карамелью:

100 г соленой карамели
200 г крем-чиза
100 г сливочного масла (мягкого)

Все ингредиенты комнатной температуры взбить миксером.

В кексах сделать посередине отвестие, заполнить соленой караелью. Сверху выдавить карамельный крем.

Приятного чаепития!



Комментарии (26)

lily_rocha 15 августа 2015 20:51

Лена, как всегда-у тебя очень красиво, уютно и вкусно!Edited at 2015-08-15 05:06 pm (UTC)

eastflower 15 августа 2015 22:21

Юля, спасибо! Сладкое я люблю :))

irsenas 15 августа 2015 21:04

10 г спасибо?)))классные капкейки)

eastflower 15 августа 2015 22:24

Ирочка, спасибо, что заметила - я подправила - моя клавиатура и мышка живут своей жизнь :)).

i_muminov 15 августа 2015 22:32

Необычно, вероятно такая выпечка станет прекрасным дополнением для званного ужина! Елена, здорово!

eastflower 15 августа 2015 22:33

Искандар, спасибо! А всего полгода я их боялась, как огня :))

i_muminov 15 августа 2015 23:22

Елена, звучит интригующе, интересно почему? Сложно готовить? А я вот почти дождался прохлады, хочу попробовать сготовить корейские блины с ореховой начинкой внутри)))

eastflower 15 августа 2015 23:24

Нет, не сложно, но вот в голове казалось, что так долго - отсаживать шапочку. В общем, свои тараканы :)). Но на деле оказалось все легко и просто :))

i_muminov 16 августа 2015 13:04

Удивительно, Елена спасибо, что рассказала!))) Выглядит действительно очень сложно и потрясающе красиво!

eastflower 16 августа 2015 13:18

Искандар, это самый быстрый вариант для подарков и гостей :)), тем более, у вас ей каймак (я имею в виду жирные сливки, а не сливоный сыр, который у нас продают) - он легко взбивается с сахарной пудрой и хорошо держит форму, а вкуснючий. А кексы замешиваются минут 5-10, выпекаются 15 минут. А гости будут рады, и хозяевам хлопот мало :))

rina_bel 15 августа 2015 22:44

Чудесный рецепт клубничного крема! Спасибо)Мне для капкейков очень нравятся плотные бумажные формочки такого типа http://www.vtk-moscow.ru/shop/konditerskaja-upakovka/bumazhnye-forma-dlja-vypechki-i-upakovki/kruglye-pergamentnye-kapsuly/art-3934/Они великолепно держат форму, единственное, с трудом влезают в стандартные ячейки коробок. Вот такие тоже неплохи, хоть и не так нарядно смотрятся. http://www.vtk-moscow.ru/shop/konditerskaja-upakovka/bumazhnye-forma-dlja-vypechki-i-upakovki/kruglye-pergamentnye-kapsuly/art-1864-kapsuly-protiven-maffin-50kh34-24-shtd5-h3/

eastflower 15 августа 2015 22:53

Спасибо большое!!! Надо прикупить такие. Столкнулась сегодня с одной штукой, что капкейки лучше делать, чтобы кверху увеличивались в размерах - тогда в коробку идеально встают. В общем, столько ньюансов, каждый раз учусь :))

rina_bel 15 августа 2015 22:57

Да, мне кажется, кондитерское искусство - как айсберг. Видишь верхушку, а под водой еще огого!)

eastflower 15 августа 2015 23:05

Это точно :))

wowcook 16 августа 2015 01:07

Утащу в закладки, очень все нравится!

liligorina 16 августа 2015 01:50

Красота! Что то я давно не делала капкейков. Надо наверстывать))

exituss 16 августа 2015 05:20

Восхитительные и такое сочетание вкусов любимое!

gerasiky 16 августа 2015 10:35

А я не люблю такие формы. Из них неудобно есть. Бывают менее плотные бумажные, есть удобнее и форму тоже держат не хуже.

Narine Hovhannisyan 16 августа 2015 10:48

красота как обычно!

aspasiaroma 17 августа 2015 12:20

Спасибо.Красота.

eastflower 17 августа 2015 17:42

РАда, что понравились :))

imungu 17 августа 2015 22:35

Какие милые

sago_cuisine 18 августа 2015 20:33

Какое же первое фото красивое и уютное! Очень вкусно всё, Лен!

eastflower 18 августа 2015 21:37

Светочка, спасибо большое! Я теперь их очень люблю, а ведь раньше боялась :))

sunpolina 19 августа 2015 21:08

Прелестно!!

eastflower 19 августа 2015 21:23

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

