Пряный хлеб с джемом из манго-маракуйи (13 ноября 2015)

Сезон пряной выпечки открыт. Думаю, вы уже все замочили фрукты для кексов. Я уже замочила, вермя от времени переворачиваю свои баночки для равномерного пропитывания. В декабре начну пробовать новые Pain d'epices - рецептов много, идей тоже. А пока выкладываю то, что было в запасе
Рецепт даю на большой кекс (у меня был средний кекс + маленький с отверстием). Если нет дырки, то можно просто разрезать кекс по горизонтали и намазать джем. По текстуре - это пряничный хлеб, довольно плотный, тяжеловатый.

.



Ингредиенты:

200 г сливочного масла

200 г коричневого сахара

100 г меда

цедра 1 апельсина

120 мл апельсинового сока

100 г изюма, замоченного в роме (можно любые другие сухофрукты)

100 г грецких орехов

3 яйца

2 ч.л. пряничной смеси специй

300 г муки

1.5 ч.л. разрыхлителя
150 мл куантро (можно заменить апельсиновым соком и увеличить количество цедры)

Масло, сахар, мед, цедру, специи, изюм (или другие сухофрукты) и сок довести до кипения. Дать немного настояться, заодно и смесь остынет. Добавить яйца, соль, муку с разрыхлителем, орехи. Перемешать. Выложить на 2/3 формы. Выпекать при 160-170С 60-70 минут. Готовность определить шпажкой - должна выходить сухой.

Джем:
200 г пюре (у меня 100 г пюре манго и 100 г пюре маракуйи)
30 г сахара
44 г глюкозы (можно заменить сахаром или медом)
6 г пектина

Сахар смешать с пектином.
Пюре и глюкозу нагреть до 40-50С, всыпать сахар с пектином, размешать. Довести до кипения и варить до 105С. Остудить в холодильнике.

Джема получается достаточно.
Джем размешать, выложить в кондитерский мешок и выдавить в середину кекса.
Часть джема чуть нагреть с водой и обмазать кекс.
Приятного чаепития!



Комментарии (19)

> **manyasha_p** 13 ноября 2015 14:29
>
> Прекрасный! Обожаю манго! У меня есть термостабильная начинка, но из вишни. Как думаешь, можно вишневую в такой хлеб добавить?

eastflower 13 ноября 2015 19:33

Маришка, привет! Конечно, можно - вишня хорошо сочетается со специями - я даже в Германии люблю вишневый глинтвейн :))

manyasha_p 13 ноября 2015 20:53

Леночка, спасибо! Рецепт приглянулся очень и вишню, наконец, пристроить надо))

katusha_2109 13 ноября 2015 15:21

Как необычно, наверняка вкусно)))

eastflower 13 ноября 2015 19:34

Спасибо большое! Это на любителя такой пряной выпечки. Моей маме он показался тяжеловатым, а я люблю именно зимой такую выпечку.

irsenas 13 ноября 2015 16:45

классный!

eastflower 13 ноября 2015 19:34

Ирочка, спасибо!

manyakotic 13 ноября 2015 17:28

Представляю какой ароматный и вкусный :)

eastflower 13 ноября 2015 19:35

Мариночка, спасибо! Я по такой выпечке схожу с ума - 3 года назад опробовала пряничный и хлеб и заболела - пробую новые рецепты, ищу свой самый-самый любимый. Но пряничную выпечку могу есть любую.

manyakotic 13 ноября 2015 20:47

Я пекла кексы, что видела у тебя, мне такая выпечка тоже очень нравится, ты пока не нашла самый-самый? :)

liligorina 13 ноября 2015 19:37

Пока не замочила фрукты… Но хочу в этом году заняться штолленами и кексами))Прекрасный хлебушек!

eastflower 18 ноября 2015 22:43

Ух, ты крутая программа!

sovenok_ksu 13 ноября 2015 22:54

Какой красивый, румяный! Аромат должен быть просто сумасшедшим!)

eastflower 18 ноября 2015 22:43

Ксюшенька, спасибо! Люблю такой рождественский теплый аромат специй. Даже чай такой люблю :))

7chocolat 18 ноября 2015 13:40

Аппетитно!

eastflower 18 ноября 2015 22:43

Настя, спасибо!

agro_al 18 ноября 2015 20:52

Я уже массу всего испекла))..Кекс очаровал, а в этой форме так вообще отпад!

eastflower 18 ноября 2015 22:41

Как я рада, как я рада, что тебе понравился :))

agro_al 19 ноября 2015 08:10

Мне очень!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

