Pain d'epices (24 декабря 2015)

Опробовала новый рецепт этого пряного хлеба. Очень вкусно. Это не кекс, яиц здесь нет и сливочного масла тоже, поэтому по тексту очень похож именно на хлеб со специями. Но от этого он становится не менее вкусным. Рецепт взяла у шефа Stephane Decotterd. Основа у всех пряных хлебов одинаковая: вода (молоко)+ сахар+ мед+ специи, мука и разрыхлитель. А дальше - уже вариации (кто-то добавляет яйца, кто-то - масло, цукаты).
Хороши для подарков. Несу к Заремочке **surrealnay** в Новогодний конкурс "Корзина подарков".





Ингредиенты:

350г воды (я брала молоко)

250 г меда

50 г рома

250 г сахара

12 г соды

3 г корицы
2 г аниса (я взяа 5 г смеси разых специй)
1 г соли
цедра 1 апельсина
500 г муки
10 г разрыхлителя

Сироп:
300 г воды
200 г сахара
1 бадьян
1 палочка корицы
1 ст.л. рома

Приготовление:
Сахар, воду (молоко), мед, специи и цедру довести до кипения. ДОбавить соду. Размешать. Всыпать муку с разрыхлителем, размешать. Выложить на 2/3 формы, выпекать при 170С 20-25 минут. Готовность проверить зубочисткой, она должна выходить сухой.

Приготовить сироп: довести до кипения воду, сахар, бадьян и палочку корицы, прокипятить, чтобы сахар растворился, дать настояться и добавить ром.
Пропитать кексы.
Когда остынут обмазать теплым абрикосовым джемом, украсить.

У меня получились такие маленькие подарочные наборы кексов с мармеладом.



Ну, и разрез. Приятного чаепития!



Комментарии (22)

wowcook 24 декабря 2015 00:23

Лена, подъем теста странный - неровный. Это форма такая?Очень красивая глазурь получилась. Я бы испекла)))

eastflower 24 декабря 2015 00:25

Оля, это я ложкой его клала, надо было из кондитеркого мешка выдавливать :))

katusha_2109 24 декабря 2015 04:58

Представляю, какой аромат))

eastflower 10 января 2016 00:25

Катенька, спасибо! Я очень люблю зимнюю выпечку со специями, цедрой, алкоголем. Есть в этом что-то согревающее, уютное и, как в детстве, сказочное :)

tasha7519 24 декабря 2015 11:13

Какой аппетитненький и подача красивая:))

eastflower 10 января 2016 00:25

Спасибо большое!

agro_al 24 декабря 2015 14:03

Прекрасный десертный хлеб!

eastflower 10 января 2016 00:26

Армине, спасибо! Вот люблю его, очень, хоть тектура у него грубая :)

manyakotic 25 декабря 2015 19:44

Чудненькие хлебушки!

eastflower 10 января 2016 00:28

Мариночка, спасибо!

sovenok_ksu 26 декабря 2015 18:24

Наборчики чудесные получились! Представляю, как приятно получить такой ароматный подарок на праздник).

eastflower 10 января 2016 00:29

Ксюшенька, спасибо! Хотелось сделать что-то приятное, теплое и домашнее к чаю :)

agro_al 28 декабря 2015 16:34

Какая красота!

eastflower 10 января 2016 00:29

Мариночка, спасибо!

agro_al 31 декабря 2015 02:16

Ленчик, ты только еще теги поставь! Чудесный подарочек! С наступающими тебя!!! УРА!!!Обнимаю!

eastflower 10 января 2016 00:30

Заремочка, спасибо!!! Желаю тебе самого лучшего. Доченьке здоровья, новых открытий, хороших друзей. А тебе счастья огромного-огромного!!!

agro_al 15 января 2016 09:40

Спасибо Солнышко! Пусть все будет именно так!

agro_al 1 января 2016 15:35

Вообще думала увидеть, то невероятное рождественское полено-торт, что в ВК.С Новым годом, Лена! Пусть чаще будут наши встречи!

eastflower 10 января 2016 00:30

Оленька, с Новым годом!!! Да, надо встретиться :)

sunpolina 2 января 2016 18:01

Чудеснейший!

eastflower 10 января 2016 00:30

Полиночка, спасибо!

agro_al 4 января 2016 14:44

С наступившим, Фея! Всех тебе благ и теплоты в доме!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

