Заварное тесто - рецепт (10 апреля 2016)

Это тесто от Кристофера Фелдера.



Ингредиенты:

125 мл воды

125 мл молока

1ч.л. сахара

1 ч.л. соли

115 г сливочного масла

140 г муки

5 яиц (у меня вышло 6)

Приготовление:

Налить в ковш воду и молоко. Добавить сахар, соль, сливочное масло. Довести до кипения и растворения масла. Снять с огня, всыпать муку, хорошо размешать.



Вернуть тесто на медленный огонь. Заварить 3-4 минуты, тесто должно стать более плотным, высушиться и сформироватьс массу. Тонкая пленка будет покрывать дно ковша и тесто будет отходить от дна и боков ковша..

Остудить тесто в миксере. Вбить по одному яйца, до консистенции густой сметаны.



Тесто будет спадать с лопатки лентой. Отсадить заварные пирожные. 1 яйцо взбить с 1 ст.л. молока, смазать кисточкой пирожные. Тогда ваши "хвостики" сгладятся и пирожные получатся круглыми.



Выпекать при 200 С пока не зарумянятся (где-то 15-20 минут). Потом температуру убавить и подсушить при 160-170С еще минут 25-30. Когда добавляете молоко, то температура выпекания будет чуть ниже, чем заварного теста на воде, так как

молоко быстро дает карамелизацию и темный цвет, а также время сушки немного увеличивается.

Комментарии (6)

Диана 27 июня 2019 18:05

Здравствуйте! А указанная температура в каком режиме - с конвекцией или без?

Диана 27 июня 2019 18:05

Здравствуйте! А указанная температура в каком режиме - с конвекцией или без?

Диана 27 июня 2019 18:05

Здравствуйте! А указанная температура в каком режиме - с конвекцией или без?

Диана 27 июня 2019 18:05

Здравствуйте! А указанная температура в каком режиме - с конвекцией или без?

29 октября 2019 16:44

Диана, эти я пекла в газовой духовке, без конвекции.

29 октября 2019 16:44

Диана, эти я пекла в газовой духовке, без конвекции.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

