Лимонный курд (10 апреля 2016)

Этот курд взяла из книги "The fundamental techniques of classic pastry arts" The French Culinary Institute.
Получился очень вкусным: в меру сладким с небольшой кислинкой и шелковистым вкусом.



Ингредиенты:

3 яйца

50 г сахара

95 мл лимонного сока

Цедра 3 лимонов

180 г сливочного масла комнатной температуры

Приготовление:

Смешать цедру, сок, яйца и сахар венчиком. Поставить на огонь, помешивая, довести до 84С. Снять с огня, вылить в другую миску, накрыть пищевой пленкой, охладить в холодильнике.



Вбить сливочное масло в 2 этапа.

Можно подавать в креманках, а можно использовать как начинку в тарт.

Комментарии (3)

Ирина 27 декабря 2016 06:53

Лен, а 50 г сахара не маловато?

> 29 декабря 2016 13:09
>
> Ира, он получается с кислинкой, но масло сглаживает излишнюю кислоту. Если любите послаще, то, конечно, можно положить побольше.

Анастасия 13 апреля 2019 06:11

Слышала, что на кислых соках, в особенности лимонном, яйца завариваются до 78 градусов, вроде как коагуляция в кислой среде происходит быстрее (на более низкой температуре)..здесь даже не до 82, а до 84. Поясните, пожалуйста, этот момент.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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