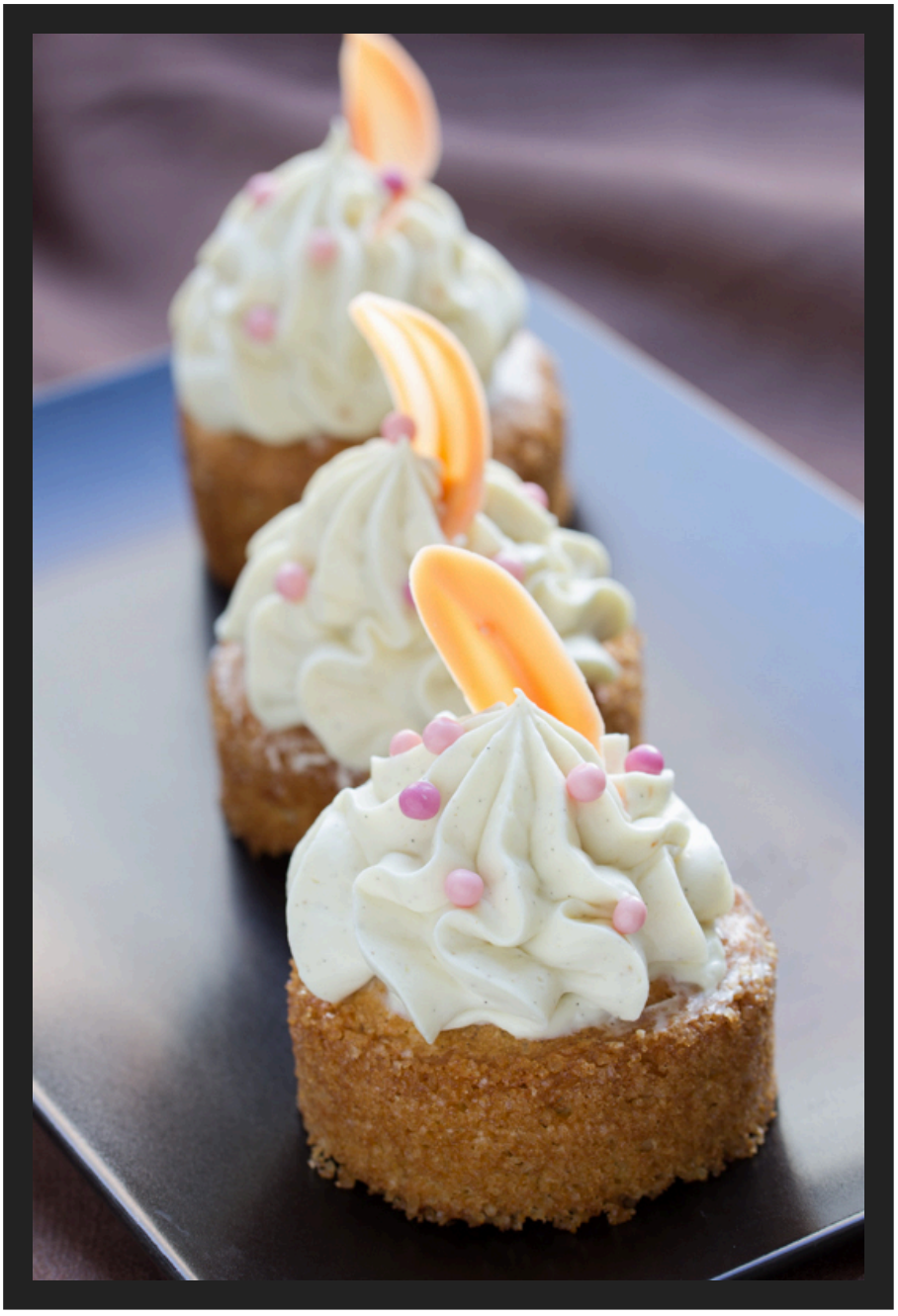
Ванильные капкейки "Angelina"

(26 апреля 2016)

Сейчас, когда времени мало, пеку быстрые рецепты. Этот рецепт школы Bellouet Conseil.

Тесто больше похоже на кексовое, довольно плотное. Но в сочетании с нежным воздушным кремом и хрустящей сахарной корочкой по бокам - очень хороший вариант к чаю.



Ингредиенты на 6 шт d=7см:

Ванильное тесто:

125 г сливочного масла

соль

75 г сахара

5 г ванильной пудры (можно заменить на ванильный сахар)

50 г желтков

35 г коричневого сахара

80 г белков

20 г сахара

125 г муки

1 г разрыхлителя

Взбить масло, соль, сахар и ванильный порошок. Добавить желтки с коричневым сахаром, взбить.

Отдельно взбить белки с сахаром. Добавить к смеси, вмешать муку с разрыхлителем.

Металлические кольца смазать сливочным маслом, обсыпать коричневым сахаром, заморозить.

Тесто отсадить на половину высоты кольца. Выпекать при 165С в течение 15-20 минут.

Шоколадный крем (готовить накануне):

240 г сливок

88 г белого шоколада

3 г желатина

ваниль

цедра 0.5 лайма

Сливки нагреть с ванилью и цедрой, дать настояться.

Замочить желатин в холодной воде.

Сливки процедить, немного нагреть, вылить на шоколад, добавить растопленный желатин, пробить блендером. Накрыть пищевой пленкой и убрать на ночь в холодильник.

Для чего охлаждаем ночь? Шоколад и сливки должны хорошо остыть, шоколад должен схватиться, тогда наш крем хорошо взобьется и будет держать форму. Но взбиваем без фанатизма, все-таки сливки есть сливки - могут расслоится :).

Перед использованием взбить.

Отсадить шапочку на тесто.

Приятного чаепития!



Комментарии (4)

elaliva 27 апреля 2016 06:09

Очень вдохновляет, сегодня вечером - готовлю крем. Завтра - будем радоваться капкейкам. Спасибо.

> 28 апреля 2016 16:34
>
> Как быстро :)). Надеюсь, понравятся. Жду вашего мнения :)

24 ноября 2016 12:20

Леночка,привет! Можно для любителей -"чайников " писать количество желтков или белков в шт. ?

> 8 декабря 2016 13:11
>
> Очень сложно, так как яйца всегда разные. Если берете С0 категорию, то примерно 20 г желтков 35-40 г белков. Мне легче в граммах, так точно не ошибетесь. Иногда избыток или недостаток желтков в креме будет иметь не очень хороший эффект - меняет консистенция крема.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast