Карамельные эклеры (27 мая 2016)

Этот рецепт взяла из книги Cristophe Adam "Caramel". Крем с маскарпоне, ну, очень вкусный.


eastflower.ru



Ингредиенты и приготовление:

Заварное тесто:

80 г молока

80 г воды

80 г сливочного масла

3 г сахара

щепотка соли

80 г муки

140 г яиц

Молоко, воду, сливочное масло, сахар и соль довести до кипения. Снять с огня.

Сразу добавить муку, размешать, чтобы не было комочков. Вернуть на медленный огонь, подсушить 2-3 минуты, постоянно помешивая. Должна на дне образоваться

корочка.

Тесто положить в чашу миксера, насадкой лопатка размешивать на средней скорости, чтобы тесто немного охладилось.

Добавить в несколько приемов яйца. Тесто должно стекать с лопатки, но держать форму.

Отсадить эклеры длиной 11см насадкой французская звезда 12-15 мм.

Дальше существуют разные рекомендации, которые могут помочь, чтобы эклеры не рвались (посыпать мукой или сахарной пудрой, или какао-микрио). Все зависит от вашей духовки.

У меня работает одно - смазывание эклеров растительным маслом. Тогда в конвектомате верх остается гладким (конечно, на некоторых могут быть разрывы, но в общем, все гладенько получается), немного рветсф по основанию.

Выпекаю так: разогреваю конвектомат до 250С, ставлю противень, выключаю духовку, жду 20 минут, потом включаю на 160С и сушу 20-25 минут.

В вашей духовке время и температура могут варьировать - это уже надо подобрать самим, как и для макарон.

Внутри *эклеры* должны быть сухими и полыми.

Карамельный крем:

1 г желатина

115 г сливок

90 г сахара

55 г сливочного масла

щепотка морской соли (флер де сель)

175 г маскарпоне (я взяла 250 г)

от себя добавила 1/4 ч.л. молотой ванили

Желатин замочить в холодной воде.

Из сахара сделать сухую *карамель:* в ковш на дно насыпать тонким слоем сахар, дождаться, когда он начнет топиться. В места, где уже растопился, понемногу засыпать сахар. В итоге, когда весь сахар засыпан, он должен раствориться и достичь карамельного цвета.

Одновременно доводим сливки с ванилью до кипения. Выливаем в карамель, осторожно размешиваем, чтобы не обжечься (жидкость будет очень сильно бурлить и подниматься). Как только карамель полностью смешается со сливками, снять с огня.

Добавить желатин. Остудить, при 50С добавить сливочное масло и соль, пробить блендером.

При 40С вмешать карамель в маскарпоне. Убрать в холодильник на 1-2 часа, чтобы крем немного схватился.

Отсадить крем в эклеры.

Покрыть глазурью или помадкой, можно шоколадом.

Карамельная глазурь:

180 г сливок

215 г сахара

13 г крахмала

180 г воды

6 г желатина

Сделать сухую *карамель*, залить горячими сливками.

Смешать воду с крахмалом. Добавить к карамели, заварить.

Добавить разбухший желатин.

Охладить, покрыть верхушку эклеров г*лазурью*.

Приятного чаепития!

Комментарии (39)

Елена 27 мая 2016 07:39

Леночка, какие красивые эклеры. Заинтересовал крем с маскарпоне, надо будет сделать.

27 мая 2016 16:50

Лена, спасибо! С маскарпоне мне понравился, только долго не держи застывать, потом долго надо мешать, чтобы удобно было отсаживать

Анна 30 мая 2016 19:05

Леночка, они просто идеальные!!! очень понравился твой сайт!

31 мая 2016 05:05

Анечка, спасибо!!! Рада, что понравился. Я еще не со всем разобралась, но буду стараться :))

Елена 7 июня 2016 20:01

Елена, а быстро размакают с этим кремом?

8 июня 2016 19:56

Если крем подзастынет, то не очень сильно. Но просушите хорошо эклеры.

Наташа 10 июня 2016 05:28

Добрый день! Большое спасибо за ваши рецепты! Подскажите,пожалуйста, как правильно начинить эклеры,какой насадкой?

10 июня 2016 05:50

Наташа, здравствуйте! Можно специальной длинной насадкой для эклеров. Я на дне делаю 3 дырочки, начиняю насадкой диаметром 7 см (круглая насадка).

Ольга 14 июня 2016 19:57

У вас такие красивые эклеры! Подскажите пожалуйста, какой насадкой вы их отсаживаете?

16 июня 2016 13:19

Ольга, отсаживаю насадкой "французская звезда", размер 12мм.

Журавлева Ирина 16 июня 2016 09:39

Как мне нравятся раскладки на 1 г желатина)))!Лен, а ты для себя этот рецепт заварного теста выбрала? или по разным делаешь?

16 июня 2016 13:11

Ирина, тесто пробую разное. Но пока Адама самое хорошее - не надо специально сильную муку искать. А по поводу желатина, я стала использовать желатиновую массу (1 г желатина в порошке + 6 г воды), замачиваю сразу много желатина и отмерить 7 г уже проще.

Екатерина Добровицкая 11 августа 2016 11:37

Елена, спасибо за прекрасный рецепт, подскажите какой жирности сливки используете в карамельной глазури? И сухая карамель просто сахар плавите? я просто немного не так делала, варила карамель из воды и сахара и туда добавляла сливки))

13 августа 2016 07:14

Катя, сливки всегда использую 33-35%, если по рецепту отдельно нужно меньшей жирности, то пишу. А так всегда 33-35%

Ольга 29 августа 2016 11:47

Елена, добрый день. Спасибо за чудесный рецепт. Заинтересовал крем. Подскажите, пожалуйста, если я буду готовить карамель по другому рецепту, просто, какое соотношение маскарпоне и карамели нужно, хотя бы прмерное. Спасибо.Подойдет ли данный крем для прослойки в торт, если не добавлять желатин?

3 октября 2016 17:07

Ольга, рада, что заинтересовал рецепт. Затрудняюсь ответить, так как не знаю пропорций вашей карамели: она может быть, как ириска, а может быть, как соус. Смотрите на консистенцию крема, если надо добавьте желатина побольше (поменьше). Здесь надо пробовать.

Кристина 7 ноября 2016 17:46

У меня не получилось, все эклеры сели. ((((((

8 ноября 2016 19:26

Либо рано уменьшили температуру или вытащили рано из духовки. Надо хорошо просушить :))

Маша 7 декабря 2016 13:03

Елена, скажите пожалуйста как или точнее чем наносить глазурь на еклеры, чтоб она так ровно ложилась и не растекалась?

8 декабря 2016 13:10

Маша, здравствуйте! Глазурь должна быть густой, она не растекается. Я просто макаю эклер в глазурь, рукой чуть подравниваю.

Маша 8 декабря 2016 16:50

Спасибо большое за ответ!)

Светлана 6 февраля 2017 17:00

Елена, здравствуйте, подскажите пожалуйста, у меня эклеры почему-то всегда влажные в середине, как хорошо их подсушивать, делаю все строго по рецепту, не пойму в чём проблема,если долго сушить - очень тёмные (горелые).

7 мая 2017 12:19

Подсушивайте дольше. В общем, время приготовления эклеров должно быть 50-60 минут. Если эклеры горят, снижайте температуру, сушите при 140С.

Диана 6 февраля 2017 17:04

Добрый день! подскажите, на какое количество эклеров расчитан ваш рецепт(и крем,и глазурь и тесто)?

7 мая 2017 12:18

этот рецепт расчитан на 12-14 эклеров в зависимости от насадки и силы надавливания.

Ольга 15 февраля 2017 10:31

Елена, извините, по поводу вот этого пункта в глазури "Смешать воду с крахмалом. Добавить к карамели, заварить." Извините, может за глупые вопросы. Но, вода должна быть комнатной температуры. И, заваривать как? Просто вылить эту смесь в готовую, горячую карамель? Я правильно поняла или нет? Заранее благодарна за ответ.

7 мая 2017 12:14

Оля, глупых вопросов не бывает. Задавайте любые. Воду можно брать любую, просто в ней растворить крахмал. Заварить - это значит, вы должны смесь с крахмалом довести, помешивая венчиком, до кипения и проварить 1-2 минуты, помешивая венчиком.

Дарья 27 марта 2017 21:20

Елена, расскажите поподробнее: (я прям по пунктам)))) 1. Вы смазываете эклеры маслом? Или у вас спрей, чтоб был тонкий слой? 2. Если у вас конвектомат, значит режим на нашей духовке лучше выбрать верх и низ с конвекцией? 3. Подскажите, у вас перфорированный коврик для выпечки, или силиконовый? Заранее спасибо за ответ!

7 мая 2017 12:15

Дарья, здравствуйте! Я смазываю маслом обычным без запаха силиконовой кисточкой. Если в вашей духовке отключается конвекция - прекрасно, отключите ее - режим верх-низ. Эклеры боятся конвекцию. коврик перфорированный черный для песочного теста.

30 марта 2017 11:20

Елена! Пекла сегодня эклеры по этому рецепту. Тесто супер, отсадила как нужно… Но за 10 минут при 250С они стали негритятами!!!! Прям подгорел. А у вас написано, что нужно 20 минут, потом только снизить температуру и сушить еще 20 минут…. Может я неправильно поняла? Может нужно поставить в разогретую до 250С духовку и сразу снизить! Кроме того у меня эклеры сильно порвало!)))))) Они стали такие искареженные и смешные!))) Они очень сильно поднялись! Смазывала маслом, пекла в обычный современный электрической духовке в режиме конвекции. Что я могла сделать не так? На что обратить внимание в следующий раз. Вечером планирую сделать ещё один замес. Только теперь вот не знаю при какой температуре печь. Пока жду от вас ответа попробую печь просто при 180 градусах пока не высохнут. Но самое главное! Хотя не непонятно на что похоже, Они были очень вкусные.

Катя 3 мая 2017 20:41

Елена, добрый день! Подскажите, пожалуйста, почему эклеры могут подняться и быть красивыми и ровными снаружи, но не иметь достаточно пустоты внутри? Почему-то через раз случаются такие беды(

> 7 мая 2017 11:48
>
> Здравствуйте, Катя! Все зависит от температурного режима и от самой печки. У меня в газовой получается идеальная полость, но поверхность рвется. В конвектомате - поверхность получается ровная, но полость на всегда получается.

7 мая 2017 11:51

Дарья, простите, пожалуйста! Не написала, что надо выключить духовку и подождать 15-20 минут, чтобы эклеры поднялись. Потом надо всключить на 160С и сушить. Исправила.

Ольга 18 июня 2017 10:06

Первый раз слышу про молотую ваниль. Какую именно часть стручка вы собрались молоть? Рассмешили право.

2 июля 2017 04:15

Ольга, обычно размалывают сухие стручки ванили, я размалываю сухие стручки, которые уже отработанные - без семян. Иногда бывает, что ванилька высыхает и семена уже не достать, вот она тоже идет в ход. Сейчас продают такой сахар с перемолотой ванилью.

Полина 3 августа 2017 15:29

Елена, добрый день подскажите, пожалуйста, что значить "Сделать сухую карамель"? смешать сухие ингредиенты? спасибо!

22 августа 2017 05:38

Здравствуйте, Полина! Сухая карамель - это вы топите сахар (без воды) в ковшике с толстым дном: сначала высыпаете тонким слоем на дно, как только сахар начинает подтапливаться по краям - подсыпаете туда еще сахар и так поступаете, пока весь сахар не растопится.

Галина 6 мая 2019 13:40

Добрый день! У меня крем не застыл вообще, остался очень жидким :(Может, 1г. желатина - это слишком мало?

21 мая 2019 20:37

Галина, добрый день! Возможно, вы не до конца стабилизировали крем. Здесь достаточно жиров - маскарпоне и масла, при охлаждении они затвердевают и держат форму. Этот крем нельзя выдавить, он не будет держать форму, только начинять. Желатин может отличаться по своей силе, возможно, если у вас жидкий крем, то желатина стоит прибавить.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

