Фисташковые эклеры (9 июня 2016)

Опробовала новый рецепт теста и крема. Крем довольно нежный и легкий, но эклеры довольно быстро размокают, так что начиняйте перед употреблением.



Заварное тесто:

225 г молока

5 г соли

15 г сахара

100 г сливочного масла

150 г муки

250 г яиц

Молоко, соль, сахар, сливочное масло довести до кипения.

Всыпать сразу муку, размешать. Вернуть на огонь и заварить на медленном огне 2-3 минуты, на дне должна образоваться корочка.

Остудить и вмешать в 3-4 приема яйца. Консистенция должна быть густой сметаны - тесто спадает с лопатки лентой.

Отсадить эклеры насадкой французская звезда 12-15мм.

Смазать яйцом или растительным маслом (можно посыпать мукой, сахарной пудрой или молотым какао-маслом).

Разогреть духовку до 250С, вставить противень, выключить духовку, дать постоять 20 минут, включить на 160С на 20 минут, потом убавить температуру до 150С и еще сушить 10 минут.

Так как здесь только молоко, то эклеры сильно румянятся.

Фисташковый крем:

100 г заварного крема

100 г взбитых сливок (33-35%)

30 г фисташковой пасты

Заварной крем:

2 желтка

250 г молока

50 г сахара

17 г кукурузного крахмала

13 г муки

Сварить *заварной крем:*

Молоко вскипятить.

Желтки смешать с сахаром, крахмалом и мукой. Вылить горячее молоко, хорошо размешать.

Вернуть смесь в ковш, довести до кипения, постоянно помешивая. Дать покипеть 2 минуты на медленном огне.

Остудить. Добавить пасту, размешать.

Взбить сливки до плотного состояния. Смешать с заварным кремом.

Начинить эклеры фисташковым кремом.

Эклеры покрыть зеркальной глазурью или помадкой.

Приятного чаепития!



Комментарии (17)

Олеся 10 июня 2016 07:47

Какие вкусные на вид...они идеальны..я все не могу справиться с заварным тестом..

10 июня 2016 12:27

Олеся, здесь только с духовкой приноровиться, а еще тесто должно быть чуть жидковатым- спадать с лопатки. Я делала один раз плотное тесто - оно все потрескалось сверху. Спасибо за теплые слова :))

1 января 2017 12:57

Вкуснятина. А можно ли сделать самим фисташковую пасту.

2 января 2017 15:50

Да, можно сделать фисташковую пасту, если техника позволяет орехи просто перемолоть в пасту. Просто это занимает некоторое время, и домашняя техника не выдерживает, мотор может сгореть.

Женя 29 марта 2017 08:59

Можно у вас купить онлай Курси еклеров?

7 мая 2017 12:10

Женя, здравствуйте! У меня нет онлайн курсов по приготовлению, предпочитаю общаться лично и ставить руку, и нет возможности хорошо отснять.

Гость 7 февраля 2017 07:53

А какую глазурь использовали для этих эклеров?

7 мая 2017 12:03

зеркальная глазурь.

26 февраля 2017 11:48

Спасибо Вам, Елена! Я в коментах нашла ответ на свой "косяк"! Теперь я знаю(!) почему у меня трескаются эклеры!!! Очень бы хотелось узнать о помадке… КАК её делать? Белок, сах. пудра, лимонный сок?

7 мая 2017 12:04

Помадка готовится сложно. Насколько я знаю, у Ирины Чайдейки есть в блоге. Это не просто сахарная пудра и сок, это вариться сироп и все это остужается на мраморной доске. Я покупаю готовую, ее надолго хватает.

Ирина 26 февраля 2017 12:03

У вас замечательный блог! Буду вашей гостьей регулярно! Спасибо, что делитесь премудростями! Никогда и нигде не читала, что эклеры перед выпеканием надо смазывать- посыпать! В холодильнике ещё стоят вчерашние эклеры, а тут Ваш блог! Надо ещё раз выпечь! По-хитрому!;)

Лулу 4 марта 2017 16:15

Здравствуйте, Елена! Какой глазурью покрыты Ваши чудесные эклеры? Поделитесь рецептом, пожалуйста 😊

> 7 мая 2017 12:02
>
> Рецепт глазури со сливками - в посте про глазури эта глазурь есть. Использую также глазурь на какао порошке. Вы можете брать любую зеркальную глазурь (самая распространенная со сгущенным молоком).

Алина 25 марта 2017 20:16

Очень красивые эклеры! А можно узнать пецепт глазули и при какой температуре вы их макаете? Заранее спасибо за ответы)

7 мая 2017 11:52

Алина, здравствуйте! Смотрю на текстуру, она должна быть густой, не, как для торта. Температуру не измеряла, так что здесь надо пробовать самим - главное, чтобы глазурь не стекала быстро.

София 25 января 2022 17:03

Подскажите пожалуйста, сколько примерно штук получается из данных продуктов?

> 1 марта 2022 13:18
>
> Здравствуйте! Примерно 16-18 шт в зависимости от насадки

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

