Ванильные эклеры (12 июня 2016)

Захватила меня эклеромания. Сегодня самые простые, но безумно вкусные - *ванильные эклеры*. Для меня теперь эти пирожные самые вкусные (я на них променяю любой торт и пирожное), правда, опасные жуть (можно съесть всю партию и не заметить).



Заварное тесто (рецепт Оли @girondolare_inseime):

125 г воды

125 г молока

8 г сахара

2 г соли

100 г сливочного масла

75 г муки

75 г сильной муки (брала манитобу с содержанием белка 12 г/100 г)

225 г яиц

Воду, молоко, сахар, соль и масло довести до кипения.

Всыпать муку, размешать.

Вернуть на огонь, подсушить.

Охладить в миксере, добавить в 3 приема яйца.

Отсадить эклеры. Смазать маслом (посыпать какао-маслом, мукой или сахарной пудрой).

Разогреть духовку до 260С, поставить противень, выключить духовку, дать постоять 20 минут. За это время эклеры поднимутся, складочки разойдутся. Потом включить духовку на 160С и выпекать 30 минут.

Я попробовала последний противень поставить при 160С сразу в конвектомат. Все получилось :)).

Ванильный крем:

310 г молока

2 стручка ванили

60 г сахара

2 желтка

20 г кукурузного крахмала

95 г сливочного масла

Стручки ванили разрезать пополам, вынуть семена. Сами стручки положить с семенами в молоко, довести до кипения, дать постоять. Вынуть стручки. Молоко довести до кипения.

Желтки смешать с сахаром и крахмалом. Влить в желтки горячее молоко, размешать.

Вернуть смесь в ковш, поставить на средний огонь. Довести до кипения. Проварить, мешая венчиком, 1-2 минуты. Снять с огня, остудить. Вмешать сливочное масло.

Начинить эклеры. Я начиняла насадкой для эклеров (с длинной трубочкой), делала 2 дырочки сбоку и выдавила крем.

Сверху покрыла сахарной помадкой. Но больше этого делать не буду - во-первых, она очень сладкая и мешает, а во-вторых, не получается у меня красиво выложить ее сверху.

А сами эклеры получились вкуснючие. Нежный ванильный крем - это просто сказка!!! Вроде все просто, но тааак вкусно.

Приятного чаепития.

Комментарии (22)

> **Дарья** 23 июля 2016 16:42
> Добрый день! Подскажите, пожалуйста, на сколько пирожных рассчитан этот рецепт? Если пирожных получится на два противня, то не опадет ли тесто, пока будет печься первый противень, и если печь в обычной духовке, то какой режим лучше выбрать верх-низ или конвекцию?

24 июля 2016 07:58

Здравствуйте! У меня получилось 2 противня (45х35 см) - где-то 18 штук. Тесто спокойно ведет себя. Пока один выпекается, другой противень ждет своей очереди. Попробуйте верх-низ без конвекции.

Дарья 25 июля 2016 09:30

Спасибо за ответ! На выходных обязательно попробую и отпишусь о результате.

Наталия 12 февраля 2017 11:38

Добрый день, подскажите пожалуйста- сказать маслом (каким?) и на уже отсаженные эклеры ?

7 мая 2017 11:53

Наталья, на отсаженные эклеры смазываю растительным маслом без запаха. можно посыпать какао микрио или натертым какао, тоже хорошо подходит.

24 марта 2017 14:17

здравствуйте!А какую насадку лучше использовать?

7 мая 2017 11:53

Здравствуйте! Лучше использовать "французская звезда" с мелкими зубчиками 15 мм

Алла 30 апреля 2017 08:34

Елена, спасибо за рецепт! Скажите, а масло в этом рецепте нужно вводить в тёплый крем, чтобы оно растаяло или в холодный?

7 мая 2017 11:54

Алла, рада помочь. Масло вводим при температуре 40-45С, масло мягкое, комнатной температуры. Если ввести в более горячую смесь, масло растает и потеряет свою текстуру при охлаждении. Если в более холодную смесь - то масло не сможет хорошо перемешаться.

Наталия 22 сентября 2017 20:06

Здравствуйте.скажите пожалуйста масло какого % жирности?

25 сентября 2017 12:47

Здравствуйте! Масло 82.5%

Юлия 8 мая 2019 11:38

Елена, доброе время суток! Если весь объем муки взять обычной мукой высшего сорта?

Юлия 8 мая 2019 11:38

Елена, доброе время суток! Если весь объем муки взять обычной мукой высшего сорта?

8 мая 2019 11:42

Елена, добрый день! Можно ли указанный объем муки брать обычную муку высшего сорта? И в чем будут отличаться эклеры в данном виде?

> 21 мая 2019 20:35
>
> Здравствуйе! Да, конечно, вы можете взять и обычную муку. Часто при нехватке силы муки (силы глютена) эклеры рвутся. Для более ровной поверхности добавляют чуть более сильную муку.

26 августа 2019 12:31

Добрый день , подскажите , а чем покрыт эклер, можно рецепт

Милана 26 августа 2019 12:31

Добрый день , подскажите , а чем покрыт эклер, можно рецепт

> 29 октября 2019 16:43
>
> Милана, эклер покрыть сахарной помадкой. Она продается в магазинах, в частности, фирмы Парфе. Просто подогреваете до 45С и покрываете.

29 октября 2019 16:44

Милана, эклер покрыть сахарной помадкой. Она продается в магазинах, в частности, фирмы Парфе. Просто подогреваете до 45С и покрываете.

Елена 27 сентября 2019 08:26

Добрый день! Замучалась отпекать эклеры в конвектомате. Все трещины и трещинки. У меня вентилятор полностью не отключается. Лучший режим: 260 с камнем, 25 мин до 150С Потом включаю конвектомат на 160С и еще 25 мин. Есть какие-то ухищрения? Кроме покупки подовой печи? Вентилятор закрывать боюсь.

Елена 27 сентября 2019 08:26

Добрый день! Замучалась отпекать эклеры в конвектомате. Все трещины и трещинки. У меня вентилятор полностью не отключается. Лучший режим: 260 с камнем, 25 мин до 150С Потом включаю конвектомат на 160С и еще 25 мин. Есть какие-то ухищрения? Кроме покупки подовой печи? Вентилятор закрывать боюсь.

29 октября 2019 16:41

Все верно, я так и пеку. Но нестабильный результат. Здесь только одно - покрывать жиром и следить за консистенцией теста.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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