Эклеры с малиновым кремом (26 июня 2016)

Еще один новый крем - чисто малиновый. Мнения моих экспертов разделились - муж сказал, что не очень понравился, а детям очень понравился. Так что, получается, на любителя.



Заварное тесто можно посмотреть здесь и здесь.



Малиновый крем:

210 г пюре малины

1 яйцо

4 желтка

3 г желатина

65 г сахара

80 г сливочного масла

Приготовление:

Желатин замочить в холодной воде.

Пюре нагреть с яйцом, желтками и сахаром до 82С, все время помешивая.

Как только достигнет 82С, снять с огня, вылить в миску, добавить разбухший желатин, размешать.

Остудить до 40С, вмешать сливочное масло. Убрать в холодильник стабилизироваться.

Начинить готовые эклеры снизу (делаем дырочки и наполняем эклеры). Покрыть зеркальной глазурью или помадкой. Украсить по желанию.

Комментарии (7)

> **Марина** 28 октября 2016 06:31
>
> Здравствуйте, Елена! Скажите, пожалуйста, как вы покрываете эклеры зеркальной глазурью? И, может быть, есть рецепт самой глазури? Или это секрет?)) Спасибо.

> 31 октября 2016 07:28
>
> Марина, здравствуйте! Покрываю обычной зеркальной глазурью - рецепт есть отдельно в посте про глазури. Просто консистенцию глазури делаю более плотную, чтобы не стекала с эклера.

> **Екатерина** 20 февраля 2018 12:31
>
> Добрый день! Скажите, а если этот крем смешать со взбитыми сливками, он не расслоится? Хочется более воздушной и сливочной консистенци.

> **Екатерина** 20 февраля 2018 12:31
>
> Добрый день! Скажите, а если этот крем смешать со взбитыми сливками, он не расслоится? Хочется более воздушной и сливочной консистенци.

Екатерина 20 февраля 2018 12:33

Добрый день! Скажите, а если этот крем смешать со взбитыми сливками, он не расслоится? Хочется более воздушной и сливочной консистенци.

2 апреля 2018 14:48

Здравствуйте! Крем не расслоится, будет более воздушным, но будет сильнее пропитывать эклер

2 апреля 2018 14:48

Здравствуйте! Крем не расслоится, будет более воздушным, но будет сильнее пропитывать эклер

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

