Карамельные эклеры (28 июня 2016)

Эклеры с карамельным заварным кремом. Очень нежный крем, еще один вариант карамельного крема, что может быть лучше :).



Карамельный заварной крем:

500 г молока

100 г сахара

120 г желтков

40 г кукурзуного крахмала

100 г сливочного масла

щепотка флер де сель (морской соли)

Из сахара сделать *сухую карамель* (растопить в сотейнике). Одновременно довести до кипения молоко, вылить в карамель горячее молоко, размешать.

Желтки смешать с крахмалом. Вылить в желтки 1/3 карамельной смеси, размешать, влить оставшуюся *карамельную смесь.*

Все вернуть на огонь, довести до кипения, проварить 1-2 минуты.

Снять с огня, охладить до 40С, добавить масло, размешать.

Остудить немного крем.

Напонить *эклеры*.

Покрыть *карамельной глазурью*. Украсить.

Приятного чаепития!



Комментарии (5)

Ekaterina 6 сентября 2016 13:57

Спасибо большое! А рецепта карамельной глазури для эклеров нет случайно?)

Ekaterina 6 сентября 2016 14:23

Все, спасибо, нашла!))) сайт отличный!!!!

Ирина 12 ноября 2019 11:22

Добрый день, подскажите сколько часов можно крем хранить до сборки ?

Ирина 12 ноября 2019 11:22

Добрый день, подскажите сколько часов можно крем хранить до сборки ?

17 ноября 2019 11:23

Здравствуйте! 24 часа.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

