



*Шоколадные
профитролы*

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Масло сливочное - 50 г
Соль - 1 щепотка
Сахар ванильный - 2 пакетика
Мука - 150 г
Какао-порошок - 2 ст.л
Яйцо - 4 шт
Разрыхлитель - 1 ч.л

Для крема:

Сливки 33% - 250 мл
Сахар ванильный - 1 пакетик
Желток яичный - 4 шт
Сахар - 100 г
Масло сливочное - 250 г
Шоколад черный - 150 г

Дополнительно:

Пудра сахарная
Шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 200°C с верхним и нижним обогревом. Довести до кипения вместе с маслом, солью и ванильным сахаром 250 мл воды.

Муку смешайте с какао-порошком и добавьте с воду, после чего энергично всё перемешайте деревянной лопаткой. Продолжайте перемешивать, не снимая посуду с медленного огня, до тех пор, пока тесто станет без комочков, около 3 минут.

Снять тесто с огня и охладить его до 70°C. Постоянно перемешивая тесто, ввести по одному яйца. Не взбивать! Только тщательно перемешивать до полного исчезновения комочков и получения однородной массы, в конце добавить разрыхлитель и также хорошо всё перемешать.

Масса должна быть вязкой.

Противень для выпечки покрыть пекарской бумагой. Тесто переложить в кондитерский мешок с круглой и отсадить на противень 20 шариков размером с грецкий орех. Выпекать в предварительно разогретой духовке до золотистого цвета около 25 минут. Готовые профитролы остудить и срезать каждого верхушку-крышечку.

Сливки хорошо прогреть вместе с ванильным сахаром. Разделить яйца, желтки взбить с сахаром и взбивая ввести горячие сливки. Всё перелить обратно в кастрюлю и постоянно взбивая венчиком на медленном огне варить до загустения (не кипятить). Массу процедить через сито и охладить до комнатной температуры. Взбить сливочное масло и постепенно, не прекращая взбивать, тонкой струйкой ввести ванильный крем.

Шоколад растопить на горячей водяной бане, слегка охладить и смешать со сливками. Готовый крем выложить в кондитерский мешок с металлической насадкой «звёздочка» и заполнить пирожное кремом, сверху крем накрыть Крышечкой и припудрить сахарной пудрой. При желании украсить глазурью или расплавленным шоколадом.

Приятного аппетита!

Подсказка

При готовке теста используйте муку «Рома», тогда ваше тесто будет тонким, а также это исключит разрыв теста при тонкой раскатке





Печенье
«Красный бархат»



Подсказка

При готовке теста используйте муку «Рома», тогда ваше тесто будет тонким, а также это исключит разрыв теста при тонкой раскатке

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука - 3 стакана
- Разрыхлитель - 2,25 ч.л
- Соль - 0,5 ч.л
- Масло сливочное - 180 г
- Молоко - 2 ст.л
- Пищевой краситель красный - 30 мл
- Пудра сахарная - 2 стакана
- Какао-порошок - 0,3 стакана
- Сода - 0,25 ч.л
- Сахар - 1,3 стакана
- Яйцо - 3 шт
- Экстракт ванильный - 1 ч.л
- Капли шоколадные - 1 стакан (белые и молочные)



Разогрейте духовку до 180°C. Застелите противни бумагой для выпечки. Смешайте в большой миске муку, какао, разрыхлитель, соду, соль. Масло с сахаром взбейте блендером до пушистой пены (около 3 минут). По одному добавляйте яйца, продолжая взбивать. Влейте молоко, ванильный экстракт и краситель, снова взбейте. Всыпьте мучную смесь, перемешайте. Всыпьте шоколад, перемешайте.

В миску насыпьте сахарную пудру. Ложкой зачерпывайте тесто, выкладывая в пудру и обваливая со всех сторон.



Шарики в пудре выложите на противень на расстоянии 7-8 см друг от друга. Выпекайте 11-13 минут, не допуская коричневой корочки.



Прежде чем перекладывать с противня, полностью остудите. Печенье можно хранить около 4 дней в герметичном контейнере.



Прежде чем перекладывать с противня, полностью остудите. Печенье можно хранить около 4 дней в герметичном контейнере.

Приятного аппетита!



Пирог с кремом
с чаем матча и
ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Масло сливочное - 250 г
Сахар - 175 г
Миндаль - 40 г (мука)
Мука - 400 г
Яйцо - 1 шт
Желток яичный - 1 шт
Вода - 2 ст.л (ледяная)

Для начинки:

Крахмал кукурузный - 1/4 стакана
Сахар - 3/4 стакана
Молоко - 400 мл
Желток яичный - 4 шт
Масло сливочное - 2 ст.л
Чай матча - 2 ст.л
Ваниль
Соль щепотка
Лайм
Черника
Ежевика



1

В чаше блендера смешать масло, сахар, миндальную муку, муку, соль, ваниль. Пульсирующими движениями довести до состояния крошки.

2

Добавить яйцо, желток и если нужно воду. Как только тесто начнет собираться в ком, сформировать шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на пару часов.

3

Форму (25x10 см) смазать маслом. Половину теста раскатать между двумя слоями пекарской бумаги, перенести в форму, излишки срезать.

4

Поставить форму с тестом в морозилку на 15-20 минут. Духовку разогреть до 180°C. В форму с тестом положить кусок бумаги, сверху насыпать «груз». Выпекать 20 минут с грузом, потом убрать и держать в духовке до готовности еще минут 10. Остудить.

5

Для крема чай залить 2 ст л кипятка. Смешать крахмал с 1/4 ст сахара и 1/2 ст молока, добавить желтки и хорошо размешать. Оставшееся молоко перелить в ковшик, всыпать оставшийся сахар, ваниль и довести до кипения.



Снять с огня и тонкой струйкой при постоянном помешивании добавить в смесь с желтками. Все перелить обратно в ковшик и варить при постоянном помешивании на медленном огне до кипения и загустения. Снять с огня, добавить чай и масло. Перемешать, накрыть пищевой пленкой и остудить.

6

Остывший крем выложить на готовую основу торта, хорошо разровнять и украсить по своему вкусу. Дать постоять в холодильнике минимум пару часов.

7

Подсказка

При готовке теста используйте муку «Рома», тогда ваше тесто будет тонким, а также это исключит разрыв теста при тонкой раскатке

