

detkityumen.ru

Эклеры по ГОСТу



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто:

200 г муки

100 г сливочного масла

300 г яиц без скорлупы (это 5 отборных яиц или 6 яиц 1-й категории)

180 г воды

щепотка соли

Крем:

275 г сахара

320 г сливочного масла

1 яйцо

185 г молока

1 пакетик ванилина

можно капельку коньяка (если для взрослых)

Приготовление:

1) Приготовление теста:

Положить в кастрюльку масло, соль, налить воду и поставить на огонь. Когда смесь закипит и масло полностью растает, всыпать сразу всю заранее просеянную муку, непрерывно и быстро мешая. Подержать минутку на огне, продолжая мешать, чтобы мука хорошо заварилась и тесто слиплось в комок. Снять с огня и переложить в другую миску, чтобы тесто быстрее остыло (хотя бы до 60-70 С, но можно и ниже). Яйца разболтать в отдельной

миске. Понемногу добавлять яйца в тесто, каждый раз мешая до однородности (лопаткой или миксером с крюкообразными насадками для теста). Готовое тесто отсадить на застеленный бумагой противень из пакета с насадкой 20 мм в виде палочек длиной 12 см (у меня не было специального пакета, брала обычный полиэтиленовый с отрезанным уголком). Сразу же поставить в заранее разогретую духовку, печь первые 10 мин. при 210 С, затем 25 мин. при 180 С.

Если вы не уверены в температуре своей духовки, ориентируйтесь так: сначала тесту необходима высокая температура, оно должно подняться и увеличиться в размере, на поверхности образуется плотная корочка - как это произошло, нужно убавить температуру и досушивать изделия до готовности. Заварное тесто всегда лучше передержать в духовке, чем недодержать, иначе изделия опадут.

Выпеченные заготовки остудить.

2) Приготовление крема:

Смешать яйцо, молоко, процедить, добавить сахар. Поставить на небольшой огонь и при постоянном помешивании довести сироп до кипения, уварить несколько минут (~5-7) до легкого загустения. Остудить сироп, помешивая время от времени, он загустеет еще больше. Размягченное масло взбить с ванильным сахаром. Небольшими порциями (по 1 ст.л.) начать вводить сироп, каждый раз взбивая до однородности. В конце добавить коньяк и еще раз взбить. Разделить крем на 2 равные части, в одну добавить просеянный какао-порошок и хорошенько взбить.

Остывшие заготовки разрезать и наполнять кремом (можно шприцем, а можно просто чайной ложечкой). Должно получиться 10 ванильных и 10 шоколадных эклеров. Правда, у меня вышло немного больше, намельчила. Убрать пирожные в холодильник, чтобы крем застыл.

Далее по ГОСТу пирожные необходимо покрыть помадой, но ее нужно было готовить заранее, чего я не сделала. Еще можно смазать пирожные кремом и посыпать жареной бисквитной крошкой, но опять же ее нужно заранее приготовить.

Я просто покрыла эклеры растопленным на водяной бане шоколадом (потребовалось около 60 г темного и 60 г белого шоколада). Накалывала эклер на вилочку и обмакивала в шоколад, потом ложечкой, при необходимости, равномерно размазывала

30.04.2014

[ElenElen](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/104/