КОРОЛЬ ЭКЛЕРОВ

САБА ДЖАНДЖГАВА

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ & ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

@SABAJANJGAVA

Саба Джанджгава

Король эклеров

Серия «Кулинарное открытие (Эксмо)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40054365
Король эклеров / Саба Джанджгава: Эксмо; Москва; 2019
ISBN 978-5-699-92013-6

Аннотация

Какой эклер выбрать? Давайте все! Потрясающие авторские рецепты шу, классических эклеров и эклеров с кракелином от шеф-кондитера, выпускника парижской школы кондитерского искусства, блогера и ведущего мастер-классов от Москвы до Сиднея Сабы Джанджгавы. Кофейный и вишневый, медовый и ягодный, грушевый татен и пралине. А как насчет соленого эклера «Мандарин – Утиный паштет»? Король эклеров угощает!

Содержание

Формула идеального эклера 11
Заварное тесто 23
Конец ознакомительного фрагмента. 25

Саба Джанджгава
Король эклеров

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

© Джанджгава С., текст, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

* * *

САБА ДЖАНДЖГАВА

КОРОЛЬ ЭКЛЕРОВ

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ & ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

ХЛЕБ•СОЛЬ
МОСКВА
2019

ПРЯМЫЕ ЛИНИИ, НЕЗАТЕЙЛИВАЯ ФОРМА, ПРИ-

ВЫЧНЫЕ ВКУСЫ, СВЕРХУ ГЛАЗУРЬ ИЛИ ПОМАДКА – КАЖЕТСЯ, ВСЕ ПРОСТО. НО ИМЕННО В ЭТОМ ВСЯ ЕГО ГЕНИАЛЬНОСТЬ, ВСЯ ЕГО СЛОЖНОСТЬ И НЕПОКОРНОСТЬ.

Дорогие читатели!

Францию справедливо считают родиной кондитерского искусства, а французские десерты – самыми сложными в приготовлении. Сегодня, благодаря новым продуктам, современным технологиям и накопленным за десятилетия знаниям, классические рецепты активно совершенствуются. Становятся деликатнее, более утонченными на вкус и имеют фантастическую текстуру.

Я много экспериментирую, пробую новые вкусы, текстуры и декор. За каждым новым видом эклера стоит труд. Каждая технологическая карта получена только после многоступенчатого отсева промежуточных результатов и адаптации рецептуры к российским продуктам.

Я охотно делюсь на мастер-классах своими знаниями, советами и секретами. А с этой книгой, надеюсь, и у вас получится приготовить эклеры на достойном уровне, вкусно и красиво, как в лучших кондитерских бутиках Франции.

В своей книге я постарался описать все секреты и технологические тонкости процесса приготовления этого королевского десерта, чтобы даже у начинающих кондитеров не возникло сложностей в процессе работы. Ведь когда-то я и

сам работал над рецептурами и технологией до тех пор, пока не добился идеального внешнего вида и вкуса.

Я искренне желаю вам опробовать каждый рецепт из этой книги. Пусть она станет для вас настоящим источником вдохновения на многие годы. Пробуйте! Я верю, что у вас все обязательно получится! Отбросьте сомнения и ничего не бойтесь! Дайте волю своим желаниям и погрузитесь в настоящую эклерную сказку.

Хочу выразить искреннюю благодарность за помощь в создании книги моей семье и близким.

Отдельная благодарность всей команде издательства «Эксмо» за возможность поделиться опытом с вами, особенно шеф-редактору Наталье Щербаненко и фуд-стилисту Дарье Киселевой. Спасибо Сергею Гаврилову за профессиональные фотографии.

Спасибо за огромную помощь кулинарной студии «Бискотти» во главе с Еленой Старцевой за предоставление площадки для съемок и организацию технической поддержки.

И хочу дать самый главный совет, прежде чем приоткроете дверь этого королевского совершенства, – Его Величество Эклер уважает только очень настойчивых.

Искренне ваш, шеф Саба Джанджгава

Формула идеального эклера

Замороженное фруктовое пюре

Фруктовое пюре можно приготовить в домашних условиях, пробив блендером ягоды, процедив массу и добавив в нее 10 % сахара или сиропа глюкозы. При приготовлении учитывайте, что ягоды в разный сезон имеют разную сладость и кислотность, что, разумеется, скажется на вкусе готового десерта. Поэтому лучше купить в специализированном магазине уже готовое пюре производителя, которому вы доверяете. Это гарантия того, что пюре будет надлежащего качества и вкуса.

Желатиновая масса

Желатин бывает двух видов – листовой и порошковый. Желатиновая масса – это порошковый желатин, растворенный в воде в пропорции 1×5 (одна часть желатина в порошке и пять частей воды). Порошок заливают холодной водой и выдерживают 20 минут до набухания массы. Далее массу доводят в микроволновке до полного растворения (не допускать закипания!) и дают отстоятся в холодильнике до кон-

систенции желе. В дальнейшем хранят в холодильнике и используют в течение семи дней.

Желатиновая масса в использовании удобнее и дешевле, чем листовой желатин. Если же вы используете желатин в листах, необходимо пересчитать желатиновую массу. Для этого нужно поделить объем желатиновой массы на шесть. Например, в рецептах указано 24 г желатиновой массы. Желатин в листах будет равняться: 24:6 = 4 г. То есть 4 г листового желатина, который замачивается в холодной воде, потом отжимается и используется, или же 4 г желатина в порошке, замешанного с 20 г воды. То есть 24 г желатиновой массы равно 4 г желатина в листах. При условии, что оба желатина имеют одинаковую силу, которая выражается в bloom. Все рецепты в книге приведены с расчетом на 200 bloom.

Мука

Мука бывает трех видов – слабая, средняя и сильная. Сила муки выражается в проценте содержания в ней белка. Чем сильнее мука, тем выше в ней группа белков, отвечающих за развитие глютена. Глютен дает вязкость и тягучесть, поэтому один и тот же рецепт, приготовленный на разной муке, может иметь совершенно разные текстурные свойства. Для заварного теста мы будем использовать сильную муку с высоким содержанием белка 13-14 % или смесь сильной муки со средней 50×50. Во всех остальных рецептах будем использо-

вать муку со средним содержанием белка 10-11 %. При покупке муки обращайте внимание на таблицу пищевой ценности, где указано количество белка на 100 г муки. Это и будет тот самый процент, который подскажет, какой силой обладает мука.

Масло

Если в рецепте указано сливочное масло, подразумевается, что его жирность – 82,5 %. Сливочное масло имеет кристаллическую структуру, следовательно молекулы жиров, приобретая разную форму, воздействуют на текстуру продукта, делая ее более жесткой или, наоборот, кремовой. Поэтому очень важно следовать рецептуре и добавлять масло нужной консистенции при указанной температуре.

Пектин NH

Пектин – это продукт, получаемый в основном из овощей и фруктов, который служит для придания продукту консистенции желе. Существует множество видов пектина: каждый из которых наделяет продукт разной текстурой: нежной или «резиновой», т. е. более тягучей. Пектин в разных условиях и ведет себя по-разному, поэтому иногда его выбор обуславливается способом приготовления. Мы с вами будем ис-

пользовать только пектин NH. Пектин NH – амидированный, характеризуется более нежной текстурой и термообратимостью, что позволяет его нагревать до кипения и повторять процедуру множество раз.

Основные принципы работы с пектином: обязательно смешать с сахаром и ввести до t 45 °С, после чего довести до кипения.

Сахара

В книге вы будете встречать названия разных видов сахаров – таких, как тримолин, сироп глюкозы и декстроза. Все эти сахара являются натуральными, получают их из обычного сахара или крахмала. Использование видов сахаров дает разные текстурные свойства изделию. Они по-разному поглощают воду, что увеличивает срок годности продуктов. Нежелательна их замена в рецептах, так как будут нарушены вкусовые и текстурные характеристики. Все сахара находятся в легком доступе в продаже. Достаточно обратиться в специализированные кондитерские магазины по продаже ингредиентов или интернет-магазины.

Яйца

Мы используем только свежие куриные яйца. Я рекомендую пробивать их ручным блендером – и желтки, и белки. Тем самым мы добьемся не только текучести и однородности продукта, но и облегчим развес продуктов.

Пралине

Пралине – это орехи в карамели, перемолотые в пасту. В

процессе пробивания пралине в блендере орехи нагреваются и выделяют масло, таким образом масса становится жидкой. Пралине можно приобрести в специализированных магазинах, но самое вкусное будет то, которое приготовлено самостоятельно. В книге вы найдете пару рецептов пралине на любой вкус.

Шоколад

В своих рецептах я использую только качественный шоколад – кувертюр. Шоколад характеризуется процентным содержанием какао-масла. Чем он выше, тем сильнее будет кристаллизоваться крем. Поэтому если вы решили заменить шоколад, старайтесь заменять на максимально приближенный процент, указанный в рецепте, чтобы минимизировать изменение в текстуре.

Заварное тесто

Заварное тесто, на мой взгляд, является одним из самых сложных в приготовлении, так как требует большого внимания и кулинарного опыта. Вернее, само по себе тесто приготовить несложно, а вот получить идеальный эклер, без трещин и с хорошим объемом, – это уже целое искусство.

В чем же сложность приготовления заварного теста? Давайте сначала разберем, из чего оно состоит и какая технология его приготовления. Тесто, как правило, состоит из жидкости (это может быть любая жидкость – в частности вода, молоко или их смесь), масла, соли и сахара, муки и яиц. Если вы когда-либо готовили заварное тесто, то скорее всего вы нагревали жидкость, масло, соль и сахар до кипения, отставляли сотейник с плиты, добавляли одновременно муку, тем самым заваривая тесто, далее подсушивали тесто на плите до образования корочки на дне сотейника и перекладывали тесто в миксер. Ждали его остывания и добавляли постепенно яйца, доводя до нужной консистенции.

И в целом этот метод приготовления правильный. Вы можете использовать его, но я хочу предложить более технологичный метод, который будет подробно описан ниже.

А пока вернемся к вопросу о сложности приготовления теста. Дело в том, что количество яиц, указанное в рецепте, может отличаться от того, сколько используем на самом де-

ле. Ведь мы будем это делать «на глаз» и остановимся, когда тесто приобретет нужную нам консистенцию. И каждый раз количество яиц, которое будет уходить на приготовление теста, может отличаться от предыдущего. Почему это происходит? В первую очередь это зависит от того, сколько влаги выпаривается на первой стадии закипания жидкости. Ведь каждый раз вы перемешиваете жидкость с разной скоростью, готовите тесто в сотейниках разных диаметров и при разной мощности. Все это влияет на выпаривание жидкости в тесте, которое позже мы с вами компенсируем в процессе добавления яиц. То же самое происходит на этапе сушки теста. Также необходимо учитывать, что мука всегда разной влажности и жирность используемого масла не всегда точно 82,5 %. Поэтому каждый раз мы используем разное количество яиц. Сверхважно сконцентрироваться на этом этапе и замесить тесто нужной консистенции.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.