

КОРОЛЬ

САБА ДЖАНДЖГАВА

ЭКЛЕРОВ



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ & ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

@SABAJANJGAVA

Кулинарное открытие (Эксмо)

Саба Джанджгава

Король эклеров

«Эксмо»

2019

УДК 641.55
ББК 36.997

Джанджгава С.

Король эклеров / С. Джанджгава — «Эксмо»,
2019 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-699-92013-6

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!

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-92013-6

© Джанджгава С., 2019

© Эксмо, 2019

Содержание

Формула идеального эклера	10
Заварное тесто	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

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, ПРИВЫЧНЫЕ 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 ваши, 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 отстояться в холодильнике до консистенции 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 разделить 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 использовать 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 использовать 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 тримоллин, 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 деле. 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.