Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пирожное "Картошка"

15 апреля 2013 06:16 · https://open-cook.ru/recipes/pirozhnoe-kartoshka



Илья Николаевич – знатный сладкоежка! И больше всего он любит пирожные “Картошка”, эклеры и торт “Сказка”. И так как мои поиски “Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания” не увенчались успехом, Илья Николаевич нашел в сети его скан. “Картошка” – это, оказывается, очень просто и весело!

В Сборнике дано количество продуктов на 100 штук. Я вам дам посчитанное количество на 25 пирожных.

Сразу оговорюсь, что меланж мы заменили яйцами, ромовую эссенцию – натуральным ромом (добавили в полтора раза больше), ванильную пудру – ванильным сахаром. Увеличили количество рома и коньяка, иначе совершенно не было вкуса. И мы не стали

протирать бисквит через сито, а измельчили его в блендере.
На некоторых фотографиях видно большее количество продуктов, это от того, что в первый раз мы делали на 50 пирожных и снимали тоже их.

Итак, на 25 пирожных нужно:

Для бисквитов:

- 188 гр муки
- 46,5 гр картофельного крахмала
- 232 гр сахара
- 387 гр яиц куриных (это около 8 яиц)
- 2,25 гр ромовой эссенции или 22,5 гр рома (мы добавили 35 гр рома)

Для крема:

- 313 гр мягкого сливочного масла
- 3 гр ванильной пудры или ванильного сахара
- 167 гр сахарной пудры
- 125 гр сгущенного молока
- 1 гр коньяка или десертного вина по рецепту (когда мы добавляли это количество коньяка, оно было незаметным, поэтому теперь на 25 пирожных мы берем **10 гр коньяка**)

Для обваливания пирожных:

- 50 гр какао
- 20 гр сахарной пудры

Так как я сама поначалу боялась, то уверяю, все очень просто, никаких сложным манипуляций.

Приготовленному коржу нужно 8-10 часов настояться, поэтому я готовлю его вечером или утром.

Разогреваем духовку до 195-200 градусов заранее, так как готовое тесто нужно будет немедленно запекать (В первый раз я забыла предварительно разогреть духовку и тесту пришлось 20 минут ждать. Коржи, в итоге, получились тяжелые и очень плотные).

Для начала нужно подготовить яйца. Так как мы их будем разбивать, нужно их помыть, но перед самым использованием. Вымытые яйца в холодильнике очень хорошо впитывают запахи (это из опыта).



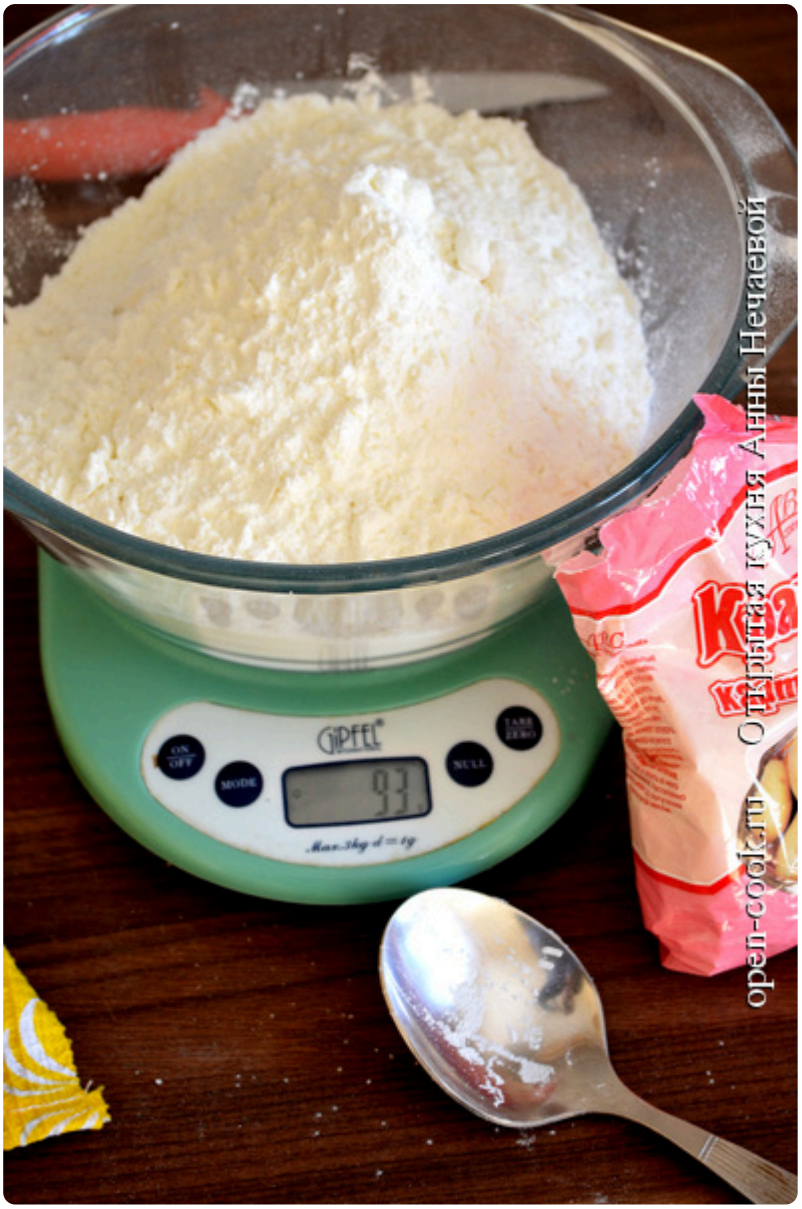
Теперь разбиваем яйца в миску на весах. Думаю, что +/- 3 грамма не считается.



Также заранее взвешиваем сахар.



Муку с крахмалом в одной миске (смешиваем их).


GIPFEL
ON OFF
MODE
93
NULL
TARE ZERO
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

И ром.



Взбиваем яйца с сахаром до увеличения их объема в 2,5-3 раза.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Когда объем яичной массы увеличится, по частям добавляем муку (в 2-3 приема, смешанную с крахмалом.



В самом конце добавляем ром. В сборнике написано, что после добавления рома нужно перемешивать не более 15 секунд.



Если готовить на 25 пирожных, то теста получается 1,5 – литровая кастрюля.



Не забыли про духовку?



Готовое тесто немедленно выливаем в форму, смазанную маслом или застеленную пергаментом. На 25 пирожных хватает формы 20*25 см (сама форма не имеет значения, т.к. потом все равно мы будем бисквит измельчать)



И ставим в духовку.



В сборнике говорится, что выпекать нужно при 195-200 градусах в течение 50-55 минут. Но в моей духовке коржи пекутся 30 минут, так что **стоит проверять коржи на готовность зубочисткой, если сухая – корж готов**.



Готовые коржи остудить в форме (минут 20-30) и выстаивать 8-10 часов.



Вот такой у нас получился корж.



Делать коржи очень просто и быстро, основное время занимает выстаивание.

А вот теперь начинается самое интересное.

Готовый бисквит мы измельчали в блендере до состояния крупной крошки.



Для крема удобнее сначала взвесить все продукты.

В сборнике написано, что масло нужно взбивать при небольшой скорости 5-7 минут до получения однородной массы, по частям добавляя сахарную пудру. Далее добавить сгущенное молоко и взбивать еще 7-10 минут при больших оборотах. В конце добавить ванильную пудру и коньяк. Должна получится однородная, пышная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. Нужно отложить немножко крема (примерно 3 столовых ложки) для “ростков”.





Теперь нужно взять большую миску или другую вместительную емкость, высыпать в нее бисквитную крошку, добавить крем и аккуратно все смешать.



Формируем картошки такого размера, какой больше нравится, но на 25 пирожных нужно брать примерно по 53 гр.





В тарелку или миску просеиваем какао с сахарной пудрой (но мы пудру не добавляем, само пирожное сладкое и ему больше идет какао без пудры, на мой взгляд).



Обваливаем пирожные в какао.



Далее нужно сделать маленькие ямки в пирожных, для чего мы взяли карандаш (помыли его с мылом) и сделали по три углубления.



“Ростки” можно сделать кондитерским мешком, или с помощью обычного пакета как здесь



Есть можно сразу, но лучше оставить на ночь в холодильнике:) Не забудьте закрыть емкость пищевой пленкой.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Татьяна # 07:45 25.12.2021

Можно ли ром в тесте заменить на коньяк или виски?

> **Анна Нечаева** # 11:32 25.12.2021
>
> Да, конечно!