



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru >> Вкусняшки к чаю >> Пирожное "Цветы"

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пирожное "Цветы"

21 августа 2015 15:22 · <https://open-cook.ru/recipes/pirozhnoe-tsvety>



Эти пирожные я придумала для Весеннего проекта подруги-фотографа, которые должны были стать презентом для участниц. Приготовить их достаточно легко. А уж вкус у них изумительный! Еще бы, ведь состоят эти пирожные из молочных коржиков и ганаша из белого шоколада. Но чтобы пирожные не только по виду напоминали цветы, но и вкус имели соответствующий, ганаш имел вкус жасмина. В этом рецепте я расскажу вам, как легко и просто сделать красивое и вкусное угощение.

Примерно на 10 шт:

- тесто по рецепту "Молочные коржики"

- ганаш из белого шоколада вот по этому рецепту
- горсть сушеной вишни
- горсть сушеной брусники (или любой другой ягоды)
- горсть очищенных фисташек, не жареных и не соленых
- примерно 30 цветков сушеного жасмина
- сахарные жемчужины для украшения (можно взять любые другие украшения на ваш вкус)
- формочка для вырезания печенек "Цветок"

Приготовить тесто по рецепту "Молочные коржики". Раскатать его до толщины в 5 мм.



Формочкой для печенья "Цветок" вырезать из теста цветы, для одного пирожного нужно 2 цветка. В половине вырезать серединки стопкой или маленькой формочкой "Цветок", это будут верхние части пирожных. Выложить эти заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Желток смешать с 1 ч.л. воды, смазать этой смесью цветы из теста (это все есть в рецепте "молочных коржиков").

Сушеную вишню нарезать на небольшие кусочки, а фисташки измельчить ножом или блендером (но не в муку, нужны крупные кусочки). Посыпать заготовки цветов с дырочками сушеными ягодами, нарезанной вишней и измельченными фисташками.



Отправить противень с заготовками в духовку, разогретую до 210 градусов, на 12-15 минут до золотистого цвета.



Для жасминового ганаша нужно приготовить Ганаш из белого шоколада по этому рецепту. Но сначала сливки нужно довести до кипения с сушеными цветами жасмина, снять с огня и дать настояться хотя бы минут 15 (но не дольше часа). Затем процедить их и снова довести до кипения и уже залить ими шоколад и далее по рецепту. Вместо жасмина можно использовать, например, цветы лаванды. Вкус можно создавать таким образом любой, как вариант - заменить сушеные цветы на сушеную или свежую мяту или тархун.

Готовый ганаш сложить в кондитерский мешок или плотный пакет.



На заготовки цветов БЕЗ дырочек высадить из мешка ганаш, оставив место по краям.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Накрыть сверху цветами с дырочками, ягодами и орехами. Слегка (совсем чуть-чуть) прижать.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Если хотите, то ганаш можно сделать цветным с помощью красителей, хотя так мне нравится больше всего. В центр можно выложить несколько сахарных жемчужин или других украшений.



Готовые пирожные нужно где-то на час или дольше убрать в холодильник. Их так же можно прекрасно приготовить за несколько дней. В пакете или герметичном контейнере они продержатся дней 5 точно.



Для участниц фото-проекта я упаковывала пирожные в индивидуальные пакеты, что очень удобно и красиво. Эти и другие пакеты вы найдете в моем магазинчике.



Приятного аппетита!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой