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

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

Посылка от CakeUp

27 июня 2018 10:07 · https://open-cook.ru/blogs/posylka-ot-cakeup



Невозможно удержаться и не показать вам те крутые штуки, что прислали мне из CakeUp. Это магазин для кондитеров и у них есть такие замечательные вещи, перед которыми невозможно устоять. И я расскажу о вам самом бомбическом, что у них есть!

Для летних десертов я взяла немецкий листовой желатин Ewald и агар-агар Greenagar. Если вы думаете, что найти листовой желатин легко, то ошибаетесь. Даже в Петербурге с этим были проблемы и я помню как для мастер-класса друзей мы полгорода обзвонили и объездили, чтобы его найти. А уж в провинции, и даже всего в 300 км от Москвы, все совсем печально. Я люблю листовой желатин из-за простоты работы с ним, потому что с

порошковым нужно уметь шаманить, дабы получить нечто более-менее приличное. Мне с обычным желатином обычно не везло. Ну а агар-агар это вообще сказка!



Кандурин "Серебрянный блеск" давно был в списке необходимых ингредиентов. Планирую опробовать его на декоре для папиного торта в августе. Баночка большая и хватит ее надолго.



Чай Матча. Надеюсь, что когда спадет адовая жара, смогу приготовить и отснять пирожные, которые я готовила для ресторанного дня в Петербурге. Только немного улучшенные. Мне очень понравился на вкус и цвет бисквит джоконда с зеленым чаем, он дает такой приятный привкус и бархатистую текстуру.



Ну а теперь покажу порошки из сушеных ягод и не только. У ребят есть подробная статья про них вот здесь. Я уже пару лет слышала про них и их использование в современном кондитерском искусстве, но о применении их в обычной, домашней кулинарии не думала. Невозможно игнорировать новые технологии, так что рецептам с фруктовыми и ягодными порошками быть.

Сублимированная клубника и клубничный порошок.



Сублимированную клубнику я уже опробовала на домашних трюфелях. Вглядело здорово и было вкусно!





Еще ждут своего часа мука из семян черного кунжута (которую я планирую пустить в ход на капкейки), ананасовый порошок, манговый порошок, черничный порошок и порошок из фиолетового батата. Последнего я не пробовала ни в каком виде, для России это до сих

пор экзотика. По идее фруктовые порошки можно добавлять в тесто для бисквитов и пирогов, в кремы, в каши. Надо попробовать все варианты. Особенно хороши такие порошки зимой, конечно, когда вокруг снега и дефицит фруктов и ягод.



Порошок манго я уже использовала для домашних трюфелей из белого шоколада. И просто обваливала в прошке конфеты и отдельно смешивала ганаш с манговым порошком.



Получилось вкусно и так, и так!



Ну а теперь самое интересное! У CakeUp шикарные посыпки! Я в них влюбилась, когда увидела. Все-таки как далеко ушла индустрия. Посыпки серии Twinkle Sprinkle by MAGRAT, созданные специально Марией Маграт, фантастические. Удержаться сложно, поэтому у меня теперь целых 5 баночек и единственная проблема, это какую посыпку выбрать. Слева направо: Japan Spring, Garden, Flower Breeze, Jasmine, Nymph. Посмотреть все эксклюзивные посыпки вы можете ЗДЕСЬ.



Jasmine ждет своего часа для капкейков и мороженого с зеленым чаем.



Посмотрите, какая красота!



А здесь посыпка украшает капкейки, которые я готовила для юбилея свекрови. Одну половину украшает Garden, а другую Nymph.



А это Flower Breeze на капкейках на День Рождения друга семьи.





Волшебный состав этих посыпок делает их совершенно универсальными. Они отлично подходят и для капкейков, и для тортов, и для мороженого (скоро обязательно покажу), и даже для утренней порции творога или каши. Потому что они не только красивые, но еще ароматные и вкусные!

Отлично смотрелась такая посыпка на творожной пасхе))



В магазине CakeUp вы найдете еще много крутых посыпок)) А пока вот вам еще парочка красивых капкейков с красивой посыпкой))





А еще я не знаю как жила раньше без решетки и непонятно, почему я не приобрела ее раньше. Удобная вещь, однако.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой