Pastry School

ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

Капкейки «Цитрусовое Настроение»

Продукты и инвентарь

Приветствую!

Для приготовления капкейков «Цитрусовое настроение» по нашему рецепту Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:

Продукты*:

Йогуртовый бисквит

✓ Мука пшеничная	230 г.
✓ Сахар	230 г.
✓ Йогурт без добавок	125 г.
✓ Яйца	2 шт.
✓ Сливочное масло	100 г.
✓ Сода (разрыхлитель)	1 ч.л.
✓ Цедра лимона	С 1 лим.

Пропитка для бисквита

✓ Вода	50 г.
✓ Сахар	50 г.
✓ Сок лимона	1 ст.л.

Лимонный курд

✓ Сок лимона	55 г.
✓ Сахар	55 г.
✓ Желтки	80- 90 г.**
✓ Цедра лимона	С ½ лим.
✓ Сливочное масло 82%	40 г.

Крем для украшения капкейков

✓ Сливочный (творожный сыр)	500 г.
✓ Сливки 33%	90 г.
✓ Сахарная пудра	60 г.
✓ Лимонный курд	50 г.

Для украшения: ягоды, мята, пряничные топперы

Инвентарь:

- ✓ Блендер
- ✓ Бумажные капсулы для капкейков
- ✓ Венчик
- ✓ Кондитерский мешок и кондитерская насадка (я использую насадку «Открытая звезда», 15 мм, 9 лучей)
- ✓ Кухонные весы
- ✓ Миксер
- ✓ Сито
- ✓ Сотейники (небольшие кастрюльки)
- ✓ Формочки для кексов, либо противень для кексов
- ✓ Чаши для смешивания продуктов

* - примерно на 12-15 шт.

** - это примерно 4 желтка от крупных яиц или 5 желтков от средних яиц

Процесс приготовления

Капкейки

1. Сливочное масло растопите и остудите до температуры чуть выше комнатной. Оно должно быть не слишком жидкой, вязкой консистенции.
2. Просейте муку с разрыхлителем, добавьте цедру лимона и перемешайте.
3. Яйца взбейте с сахаром, добавьте йогурт и сливочное масло, перемешайте до однородности.
4. Затем добавьте сухие ингредиенты и хорошо перемешайте до однородности. По возможности, накройте тесто полотенцем и дайте постоять 10-15 минут.
5. Разложите тесто по заранее подготовленным формочкам для кексов, наполняя их тестом примерно на 2/3.
6. Выпекайте капкейки 25-30 минут в духовке, заранее разогретой до 180 С.
7. Готовые капкейки достаньте из духовки и поставьте на решетку остывать.

Пропитка

1. Воду налейте в сотейник, добавьте сахар.
2. Слегка помешивая, доведите сироп до кипения, снимите с огня и добавьте сок лимона.
3. Дайте сиропу слегка остыть и пропитайте ими капкейки.

Лимонный курд

1. В сотейнике смешайте сок лимона, сахар и желтки. Перемешайте смесь до однородности венчиком.
2. Поставьте сотейник на огонь и, интенсивно помешивая, уварите курд до загустения.

Важно. Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры

Процесс приготовления

3. Снимите курд с огня, переложите в другую посуду и остудите до температуры чуть выше комнатной.
4. Добавьте сливочное масло, порезанное на кубики, и цедру лимона и перемешайте. Затем пробейте курд блендером до однородности, накройте пленкой «в контакт» и уберите в холодильник на пару часов.

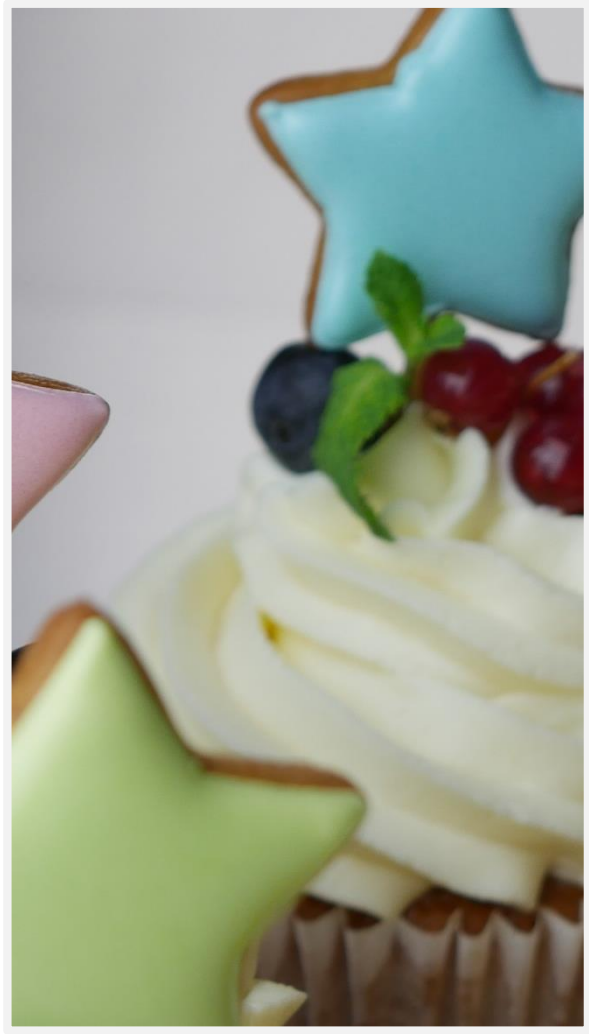
Крем для украшения

1. Сливочный сыр, сливки и сахарную пудру перемешайте миксером до однородности.
2. Добавьте примерно 50 гр. лимонного курда и еще раз перемешайте до однородности.
3. Переложите крем в мешок с желаемой насадкой.
4. Остатки курда переложите в другой мешок (без насадки).

Сборка и украшение

1. С помощью специального плунжера или кондитерской насадки и чайной ложки сделайте углубления во всех капкейках. Чем больше Вы хотите положить начинки, тем больше делайте углубление.
2. Наполните углубления капкейков курдом (из кондитерского мешка).
3. Украсьте сверху каждый капкейк шапочкой из крема.
4. По желанию украсьте ягодами, и пряничными топперами.

Готово!))))



Приятного аппетита!

Еще немного полезностей…

Не знаете что приготовить из оставшихся от курда белков?

Приготовьте **вкуснейшее пирожное Павлова**.

Рецепт смотрите в нашем блоге по ссылке:

https://pastry-school.online/pirozhnoe-pavlova/