

САБА ДЖАНДЖГАВА

КОРОЛЬ ЭКЛЕРОВ



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ & ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

хлеб*соль

МОСКВА

2024







Слово автора 7
 Формула идеального эклера 10
 Заварное тесто 14
 Путеводитель по терминам 20

ЭКЛЕРЫ

«Фисташка – Малина» 36
 «Пралине» 38
 «Ягодный» 40
 «Медовый» 42
 «Сникерс» 44
 «Пекан – Ваниль» 46
 «Грушевый татен» 48
 «Молочный шоколад – Кокос» 50
 «Экзотик» 52
 «Павлова» 54
 «Кофейный» 56
 «Кокос – Лайм» 59
 «Шоколадный» 60
 «Вишня» 62
 «Лимон – Мандарин» 64
 «100% шоколад» 66
 «Ванильный» с заварным кремом 68
 «Карамельный» 70
 «Маракуйя» 72



ЭКЛЕРЫ С КРАКЕЛИНОМ

«Сезонный» 76

«Клубника – Ревень» 78

«Пари-Брест» классический 80

«Пари-Брест» 100% шоколад 82

«Пари-Брест» клубника – фисташка 84

ШУ

«Ваниль – Карамель» 88

«Шоколад – Перец» 90

«100% фисташка» 92

Шукеты 94

ЭКЛЕРЫ НЕСТАНДАРТНЫЕ

«Свеча» 98

Соленый эклер «Мандарин –

Утиный паштет» 100

Тарт «Шоколадная намелака» 102

Тарт «Сезонный» 104





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 ваш, 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 порошок. Желатиновая масса – это порошок желатин, растворенный в воде в пропорции 1х5 (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 поделить 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 50х50. 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 $t\ 45^{\circ}\text{C}$, после чего довести до кипения.