

САБА ДЖАНДЖГАВА

# ЭКЛЕР КОРОЛЕЙ

УНИКАЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ,  
ДОСТОЙНЫЕ МАСТЕРОВ

# СОДЕРЖАНИЕ

Слово автора . . . . .	5
Кондитерский инвентарь . . . . .	6
Кондитерские ингредиенты . . . . .	7
Техники . . . . .	9
Про заварное тесто . . . . .	10
Как правильно глазировать эклеры . . . . .	24
Базовые рецепты . . . . .	28
Базовые правила . . . . .	30

## ЭКЛЕРЫ ПО-КОРОЛЕВСКИ

Эклер «Латте-карамель» . . . . .	32
Эклер «Хрустящая ваниль» . . . . .	34
Эклер «Фисташка-малина» . . . . .	36
Эклер «Груша-белый шоколад» . . . . .	38
Эклер «Йогурт-черная смородина» . . . . .	40
Эклер «Беллини» с шампанским . . . . .	42
Эклер «Deer Chocolate» . . . . .	44
Эклер «Шоколад- карамель-маршмеллоу» . . . . .	46
Эклер «Ягодный» . . . . .	48
Эклер «Лаванда-лимон» . . . . .	50
Эклер «Фисташка-абрикос-апельсин» . . . . .	52
Эклер «Малина-роза-личи» . . . . .	54
Эклер «Яблочный сидр» . . . . .	56
Эклер «Вишня-красное вино» . . . . .	58
Эклер «Кокос-темный шоколад» . . . . .	62
Эклер «Финики» . . . . .	64
Эклер «Облепиха-цитрус» . . . . .	66
Эклер «Цитрон» . . . . .	68
Эклер «Двойная карамель-пекан» . . . . .	70
Эклер «Чизкейк-манго» . . . . .	72
Эклер «Черный лес» . . . . .	74
Эклер «Роше» . . . . .	78
Эклер «Кокос-клубника» . . . . .	80
Эклер «Тирамису» . . . . .	82
Эклер «Банноффи» . . . . .	85

## ИЗЫСКАННЫЕ ШУ

Шу «Подсолнух» . . . . .	88
Шу «Ягодный цветок» . . . . .	90
Шу «Клубника-молочный шоколад» . . . . .	92
Шу «Ананас-кокос-лайм» . . . . .	94
Шу «Черная смородина» . . . . .	96
Шу «Матча» . . . . .	100

## ЭКЛЕРЫ «АНТИПАСТИ»

Заварное кольцо бейгл с лососем на завтрак . . . . .	102
Пита из заварного теста с курицей терияки . . . . .	104
Багет из заварного теста с ростбифом на ужин . . . . .	106
Мини-бургер с говядиной и домашним майонезом . . . . .	108
Мини-эклер с паштетом и луковым мармеладом . . . . .	110





## СЛОВО АВТОРА

Дорогие читатели, друзья и почитатели сладкого искусства!

С величайшим удовольствием и гордостью представляю свою новую книгу «Эклер королей». Эта книга является естественным продолжением и своеобразным антагонистом моей первой книги «Король эклеров», которая получила признание среди кулинаров и кондитеров по всему миру. Если «Король эклеров» был воплощением мощи и мастерства, то «Эклер королей» — это символ утонченности, минимализма и изящества. Эти две книги, как инь и ян, взаимно дополняют друг друга, создавая полноценную картину искусства изготовления эклеров.

Моя жизнь и карьера были посвящены совершенствованию одного из самых изысканных и популярных десертов во всем мире — эклеров. С ранних лет я был очарован магией кондитерского искусства. Привлекательная простотой и сложностью одновременно, меня завораживала идея создания идеального эклера. В своем стремлении к совершенству я неустанно экспериментировал, учился и делился знаниями, проводя мастер-классы и консультируя лучшие кондитерские производства.

В «Короле эклеров» я постарался показать, как классические рецепты могут стать произведениями искусства в руках умелого мастера. Я предложил читателям глубокое погружение в традиции и технику, привел пошаговые инструкции. В этой же книге я хотел бы перенести вас в мир, где каждый эклер — маленькое королев-

ство, каждое пирожное — драгоценность. Это произведение направлено на тех, кто уже овладел основами, но стремится поднять свое мастерство на новый уровень; на тех, кто видит в каждом десерте возможность для выражения своей индивидуальности и креативности.

Вдохновляясь традициями и современными тенденциями, я исследую различные подходы и техники, которые позволяют превратить эклеры в произведения искусства. Здесь вы найдете не только рецепты, но и истории, секреты, вдохновляющие идеи, которые я собрал за годы своей карьеры. Я делюсь своими открытиями и работками, чтобы помочь вам раскрыть свой потенциал и привнести что-то новое в мир кондитерского искусства.

Одна из главных целей этой книги — показать, что за каждым идеальным эклером стоит не только мастерство, но и душа. Глазирование эклеров, создание начинки, украшение — все это требует внимания, терпения и любви. Каждый этап изготовления эклера может стать источником радости и удовлетворения, если подходить к нему с душой.

Я верю, что каждый из вас сможет найти в ней что-то новое и полезное, что поможет вам почувствовать себя настоящим королем или королевой эклеров.

Спасибо вам за то, что продолжаете этот путь вместе со мной. Пусть ваша страсть к кулинарии никогда не угасает, и пусть каждый эклер, который вы создаете, приносит радость и восхищение вам и вашим близким.

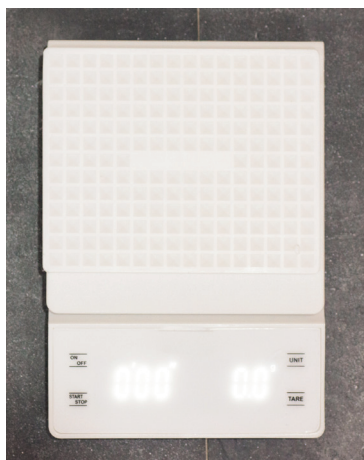
*С уважением и благодарностью, Саба Джанджгава*

# КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

Если вы готовите часто, а не время от времени, постарайтесь обзавестись инструментами для быстрой и слаженной работы. Даже если поначалу они могут показаться вам лишними, со временем вы поймете, какое удовольствие можно получать от процесса приготовления на хорошо оборудованной кухне!

Вам потребуются:

1. Весы, в том числе с точностью до 0,1 г
2. Планетарный миксер
3. Погружной блендер
4. Перфорированный силиконовый коврик для эклеров
5. Силиконовый коврик
6. Микроволновая печь
7. Краскопульт
8. Плита мраморная
9. Сотейник с толстым дном
10. Набор мисок
11. Кондитерские железные формы для тортов
12. Гастроёмкости прямоугольные
13. Высокий пластиковый стакан или мерный стакан
14. Сито маленькое и большое
15. Термометр со щупом
16. Ножи, маленький и большой
17. Нож для чистки овощей
18. Кондитерские палетки/лопаточки
19. Силиконовые лопатки термостойкие
20. Кондитерский скребок пластиковый
21. Венчик
22. Скалка
23. Кондитерские насадки: круглые — 6, 8, 10 мм; французская открытая звезда — 15 мм
24. Вырубка по форме эклера
25. Набор круглых вырубок
26. Терка для цедры Microplane
27. Шпатель для шоколада
28. Кулинарная кисть
29. Ножницы
30. Линейка
31. Доски
32. Шокотрансферная (гитарная) пленка
33. Пергамент, пищевая пленка, одноразовые перчатки
34. Одноразовые кондитерские мешки



# КОНДИТЕРСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

## ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Самая распространенная мука — универсальная, с 9–11% белка в составе (T55 по французскому стандарту). Это мука тонкого помола из смеси пшеницы твердых и мягких сортов. Цвет не чисто белый.

Однако мука даже одного производителя имеет разный процент клейковины и влажности. Клейковина (глютен) — вещество, образованное белком пшеницы, придает муке эластичность и структуру, которая способствует подъему изделий при выпекании.

## ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП

Моносахарид, получаемый из картофельного или кукурузного крахмала. Продается в форме густого бесцветного сиропа в кондитерских магазинах. В глюкозе только 74% сладости обычного сахара, используется она как консервант, обладает антикристаллическими свойствами, увеличивает срок годности изделий. Кремам придает мягкость и нежность, а печенью не дает высыхать и препятствует излишней кристаллизации сахара.

На упаковке вы увидите декстрозный эквивалент (DE) — это степень очистки сиропа глюкозы. Чем гуще сироп, тем меньше в нем декстрозный эквивалент.

Если вы используете глюкозный сироп в начинке, отвешивайте ингредиенты сразу в сотейник, где она будет готовиться. Небольшое количество глюкозы можно взять мокрой рукой.

## ЯЙЦА

Яйца подразделяют на гигантские, сверхкрупные, крупные, средние, мелкие. Средние идеально подходят для завтрака, где важен внешний вид, также для десерта макарон из-за соотношения воды в белке. Крупные яйца обычно используют в выпечке. При покупке яиц обращайте внимание на их свежесть и маркировку (калибр).

Яйца бывают следующих категорий:

C2 — вес 45–50 г;

C1 — вес 55–60 г;

CO — вес 65–75 г;

CB — вес от 75 г.

Желток — это протеин и жир. Белок — протеин, аминокислоты, минеральные вещества и витамины.

Желток играет роль загустителя и эмульгатора, так как содержит в составе лецитин, и придает изделию нежную текстуру. Белок создает структуру теста, делая выпечку пышной, а меренгу — воздушной.

На полках крупных супермаркетов вы можете встретить яйца в бутылках — это пастеризованные яйца (меланж). Также в бутылках по отдельности продаются белки и желтки. Их используют в изделиях и десертах, где требуются сырые яйца без тепловой обработки. Если вы используете покупной пастеризованный белок, взбивайте его сразу на высокой скорости; дополнительно его можно слегка нагреть в микроволновке.

Также продается сухой яичный порошок — альбумин. Там, где нет возможности хранить свежие яйца, альбумин, разбавленный водой, используется для замены белка. Альбумин также добавляется для быстрого взбивания белка, это помогает сделать пышную меренгу и сохранить в ней воздух.

# СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Если вы слишком долго будете взбивать сливки жирностью 30–45%, то у вас наверняка получится сливочное масло и немного жидкости на дне — пахты.

Лучшее масло имеет вкус, похожий на вкус свежих сливок. Цвет варьируется в зависимости от породы коров и времени года, но чаще всего оно светло-желтое. Масло содержит минимум 82% жира (80% — для соленого сливочного масла), не более 16% воды и 2% сухих веществ.

Сладко-сливочное масло делают из свежих сливок, кисло-сливочное — с добавлением молочнокислых культур и соленое — с добавлением соли. Соли в последнем должно быть не более 2%. Она помогает продлить срок годности масла, но также может замаскировать неприятный привкус и запах.

Сливочное масло влияет на текстуру, вкус и аромат печенья.

Для заварного теста используйте масло 82,5%.

# ЖЕЛАТИН И ЖЕЛАТИНОВАЯ МАССА

Желатин — загуститель, который получают из свиных, коровьих или рыбьих костей и кожи. Продается в виде листов или порошка. Имеет разную силу, которая измеряется в блоках; от нее зависит стабильность вашей начинки или крема.

Самые распространенные на рынке желатины — это листовой Ewald (160 блок), гранулированный Ewald (220 блок) и порошковый Dr. Bakers (200–220 блок). Я работаю с желатином силой 200 блок.

Листовой желатин необходимо замочить в холодной воде, затем отжать и добавить к смеси. Из порошкового нужно пред-

варительно сделать желатиновую массу, она удобнее в использовании и дешевле, чем листовой желатин. Масса готовится из желатина и воды в соотношении 1:5, например 10 г желатина + 50 г воды = 60 г желатиновой массы. Готовая масса хранится в холодильнике 72 часа.

Если в рецепте вы хотите заменить желатиновую массу на желатин, просто поделите ее на 6.

Подготовленный желатин можно добавлять в кипящую жидкость, но не кипятить.

# ПЕКТИН NH

Пектин NH — это термообратимый пектин с низким уровнем этерификации, то есть желирования (28–40%). Он работает с малым количеством сахара и при высокой кислотности. При нагревании он растворяется, а при охлаждении застывает, то есть массу с ним можно повторно нагреть/растопить, затем охладить для загустения. Он отлично переносит заморозку и не отпускает воду при оттаивании — начинка не потечет.

Пектин NH характеризуется более нежной, нерезиновой текстурой, в отличие от агар-агара или желатина.

Используется для конфи, компоте — начинка для тортов, которые необходимо замораживать.

Основные принципы работы с пектином: обязательно смешать с сахаром, ввести «дождиком» при температуре до 45 °С, постоянно помешивая венчиком, довести до кипения, снять с огня, добавить лимонный сок.

# ТЕХНИКИ

## КАРАМЕЛЬ

При работе с карамелью обязательно используйте кастрюлю или сотейник с толстым дном, термометр с щупом (если по рецепту необходимо уварить карамель до определенной температуры).

Если вы готовите сухую карамель, поставьте сотейник с толстым дном на средний огонь, насыпьте немного сахара, чтобы только покрыть дно, дайте сахару расплавиться до янтарного цвета. После этого сахар можно мешать силиконовой лопаткой: обратно он не кристаллизуется (так как температура кристаллизации сахара 155 °С и ниже, а янтарный цвет — это 180–190 °С). Далее подсыпая сахар небольшими порциями, каждую после того, как расплавится предыдущая.

## ГАНАШ

Эмульсия, то есть смесь жира (шоколада) с жидкостью (сливки, молоко, фруктовое пюре, вода). Его можно приготовить двумя способами:

1. Жидкость довести до кипения, залить ею рубленый шоколад (каллеты) и пробить блендером. Остудить до температуры 35 °С и ввести мягкое сливочное масло.
2. Жидкость нагреть до 40 °С, шоколад растопить до 40 °С. В три приема влить жидкость на шоколад, пробивая блендером. Добавить мягкое сливочное масло, снова пробить блендером.

## ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА

Подготовка шоколада к дальнейшей работе путем нагревания и охлаждения до определенной температуры. Суть заключается

в приведении кристаллов масла какао в наиболее стабильную форму.

Темперирование необходимо для того, чтобы шоколадные изделия (украшения, конфеты, покрытия) были блестящими, хрустящими, твердыми и легко вынимались из форм. Нетемперированный шоколад может покрыться белым налетом, поэтому всегда соблюдайте точные температуры по шкале темперирования и используйте термометр с щупом или лазерный термометр (пирометр).

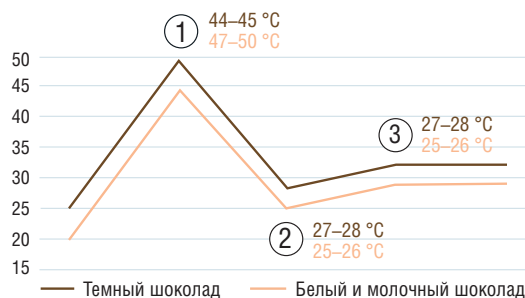
Существует несколько способов темперирования шоколада:

1. На мраморной доске или столе (см. схему темперирования).
2. На водяной бане. Но следите, чтобы в шоколад не попало ни капли воды.
3. С помощью какао-масла: шоколад растопить до 45–50 °С, охладить до 34 °С и добавить 1–2% какао-масла Мусгуро. Пробить блендером, подождать, пока шоколад охладится до рабочей температуры (32 °С — для темного, 30 °С — для молочного и 28 °С — для белого).

### СХЕМА ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА:

1. Шоколад нагреть до 45–50 °С — при этой температуре молекулы взрываются.
2. Затем шоколад охладить до 26–28 °С — так молекулы меняют свои соединения.
3. Вновь поднять температуру до 30–32 °С — молекулы какао-масла становятся более текучими.

Схема темперирования:



ТЕОРИЯ

# ПРО ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Время идет, вот уже вторая книга, отработанный годами рецепт остается неизменным, а практика ежедневно совершенствуется. Количество моих «заварных» проектов и студентов на мастер-классах растет из года в год. Каждый проект или каждый студент — это новая кухня со своим уникальным оборудованием, а значит и уникальным опытом на пути к совершенному эклеру. Часто в теорию вносятся коррективы, на практике отрабатываются новые гипотезы, более совершенные методы приготовления теста и другие режимы выпекания, но фундамент или, как многие говорят, «база» все равно, как и рецепт, остается неизменной.

Если рецепт не меняется из года в год и теория фундаментально остается такой же, то почему так много людей до сих пор испытывают проблемы с приготовлением идеальной заварной трубочки?

## ЧТО ВЛИЯЕТ НА РЕЗУЛЬТАТ

Нужно понимать, что заварное тесто — это один из самых сложных элементов в кондитерском искусстве. Если задуматься и вспомнить, то все кондитерские рецепты, которые мы готовим с вами, основаны на математических формулах и процентном соотношении ингредиентов. Становится предельно логичным, почему мы взвешиваем все на весах с точностью до грамма.

Считается, что рецепт заварного теста — исключение из этих правил, ведь шеф ориентируется на правильную консистенцию,

которой добивается путем постепенного добавления яиц на заключительном этапе приготовления теста.

Значит ли это, что нам вообще можно не заботиться о количестве добавленного яйца, лишь бы итоговая консистенция была правильной? Нет, это не так, все равно ориентир нужен, речь идет о погрешности до 20% от исходного количества яйца в рецепте. Иногда, если добавлять все яйца по рецепту, можно совершить ошибку, так как тесто получится слишком жидким и плохо поднимется. А иногда ровным счетом наоборот: вы уже добавили все яйца по рецепту, а тесто все равно еще очень густое и не имеет нужной для идеального результата консистенции. Поэтому при приготовлении теста присутствует высокий человеческий фактор. И даже на крупных производствах с большой долей автоматизации контроль консистенции теста при добавлении яйца остается ручной задачей, которая ложится на дежурного технолога или главного шефа.

Мне довелось открыть под ключ не одно эклерное производство в разных городах и странах, и я сталкивался с этой проблемой много раз.

За годы практики я выработал определенную последовательность действий, как добиться того, чтобы снизить этот человеческий фактор практически до нуля и добавлять точное количество грамм яйца строго по рецепту, получая правильную, а главное, стабильную консистенцию теста из раза в раз. Чуть дальше я обязательно поделюсь этим опытом, раскрою секрет и научу распознавать ту самую, правильную, консистенцию теста.

Но не только этот фактор делает заварное тесто одним из самых сложных элементов в кондитерском искусстве. Подобрать необходимый режим выпекания и подстроиться под свою духовку — вот настоящий вызов, с которым сталкивается каждый, кто действительно желает получить ровную и красивую заварную трубочку.

Но не стоит бояться раньше времени: я с гордостью могу сказать, что у меня еще не было ни одного студента, у кого бы по итогу не получился ровный и красивый эклер. Получится и у вас!

## СТАНДАРТ ИДЕАЛЬНОЙ ТРУБОЧКИ

Идеальной заварной трубочкой можно считать ровное, гладкое, без трещин, хорошо поднятое выпеченное тесто равномерного золотистого цвета с полостью внутри.

На тему пустот внутри эклера ходит много легенд и мифов. Главный из них — что при разломе свежеспеченного эклера вы должны увидеть огромное количество пустоты и отсутствие «перепонок». Я в шутку называю это «эклерным туннелем».) Так вот, это не совсем так. Небольшие перепонки теста — это норма. Более того, так даже лучше соблюдается баланс теста и начинки.

На мастер-классах я всегда показываю студентам, на что следует обращать внимание при разломе эклера — это «перспектива» пустоты, которая прячется за теми самыми тонкими перепонками внутри. Их можно легко порвать и увидеть полость в эклере. Со всем другим делом, когда заварное тесто во время выпечки плохо поднялось и все, что вы видите внутри — одно сплошное тесто. Такого быть не должно.

Многим также может показаться, что тесто внутри эклера сырое и недопеченное, особенно если вы разломите эклер

сразу после выпекания, когда он еще горячий. Тесто будет казаться сырым, так как внутри оно не меняет свой первоначальный цвет, оно очень мягкое, его легко раскатать в шарик между пальцами и ощутить чуть маслянистую текстуру.

И если принять во внимание факт, что внутри тесто готовится на пару, так как именно пар, создавая давление, заставляет эклер расти, то можно сделать вывод, что это его естественно состояние. Не стоит переживать по этому поводу: эклер остынет, тесто внутри уже не будет казаться таким сырым, а все перепонки будут порваны и разглажены в момент заполнения эклера кремом.

Что касается размера эклера, то тут есть несколько стандартов, при которых ширина отсаженного теста всегда остается одной 2–2,5 см, а длина может меняться: мини-эклер отсаживается длиной 5–6 см и после выпекания имеет длину около 7–8 см. Классический эклер отсаживается длиной 10 см и после выпекания становится около 11 см. Для современной версии эклера тесто отсаживается длиной 12 см и после выпекания достигает 13–14 см.

Сейчас все больше и больше набирает популярность гигантомания, и можно встретить эклеры по 20 и даже 30 см, но это скорее исключение, чем правило. Я предпочитаю выпекать эклеры в современной версии.

