

Джанджгава, Саба.

Д40 Король эклеров / Саба Джанджгава. — Москва : Эксмо, 2019. — 112 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Какой эклер выбрать? Давайте все! Потрясающие авторские рецепты шу, классических эклеров и эклеров с кракелином от шеф-кондитера, выпускника парижской школы кондитерского искусства, блогера и ведущего мастер-классов от Москвы до Сиднея Сабы Джанджгавы. Кофейный и вишневый, медовый и ягодный, грушевый татен и пралине. А как насчет соленого эклера «Мандарин — Утиный паштет»? Король эклеров угощает!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-92013-6

© Джанджгава С., текст, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Саба Джанджгава КОРОЛЬ ЭКЛЕРОВ

Шеф-редактор *Наталья Щербаненко*. Дизайн-макет *Ольга Гриценко*
Фото *Сергей Гаврилов*. Фудстилист *Дарья Киселева*
Художественный редактор *Андрей Юдин*. Корректор *Наталья Гончарова*

Во внутреннем оформлении использована
фотография: artjazz /Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул.М. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-дүкен : www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский квш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 04.12.2018. Формат 80x100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,37.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-92013-6



9 785699 920136 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
СДЕЛАЙ КНИЖКУ СВОЕЙ



EKSMO.RU
новинки издательства



САБА ДЖАНДЖГАВА

КОРОЛЬ ЭКЛЕРОВ



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ & ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

хлеб*соль

МОСКВА

2019







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 намелак» 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 порошковый. Желатиновая масса – это порошковый 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.