



Йогуртовые капкейки

Материалы вебинара из серии «Маленькие десерты для большого удовольствия»

Блины и
оладьи

Кексы и
маффины

Мороженое

Печенье

Пироги и
пирожки

Торты и
пирожные

Другое



Приветствую!

Для приготовления йогуртовых капкейков Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:



Продукты:

Тесто для капкейков

- ✓ Мука пшеничная 230 гр.
- ✓ Сахар 230 гр.
- ✓ Йогурт без добавок 125 гр.
- ✓ Яйца 2 шт.
- ✓ Сливочное масло 100 гр.
- ✓ Сода (разрыхлитель) 1 ч.л.
- ✓ Цедра лимона с 1-го лимона

Апельсиновая карамель

- ✓ Сахар 120 гр.
- ✓ Апельсиновый сок 75 гр.
- ✓ Сливочное масло 100 гр.
- ✓ Соль 1 щепотка

Лимонный курд

- ✓ Лимонный сок 110 гр.
- ✓ Цедра лимона С 1-го лимона
- ✓ Сахар 110 гр.
- ✓ Яйца 4 шт.
- ✓ Сливочное масло 60 гр.

Сливочный крем

- ✓ Творожный сыр 250 гр.
- ✓ Сливки 40 гр.
- ✓ Сахарная пудра 50 гр.
- ✓ Какао-порошок 1 ст.л.

Итальянская меренга

- ✓ Белки 100 гр.
- ✓ Сахар 80 гр.
- ✓ Вода 30 гр.



Инвентарь:

- ✓ Бумажные капсулы для кексов (по желанию)
- ✓ Кухонные весы
- ✓ Миксер
- ✓ Сито
- ✓ Сотейники (небольшие кастрюльки)
- ✓ Термометр кухонный (необязательно)
- ✓ Формочки для кексов, либо противень для кексов
- ✓ Терка для цедры
- ✓ Соковыжималка для цитрусовых
- ✓ Чаши для смешивания продуктов

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 сахар и все тщательно смешайте.
3. Вилкой подбейте яйца, перелейте яичную смесь в мучную и хорошенько перемешайте тесто.
4. Добавьте в тесто масло и йогурт, смешанный с лимонной цедрой. Тесто хорошо перемешайте, чтобы не было комочков.
5. Разложите тесто по заранее подготовленным формочкам для кексов. Если у Вас силиконовые формы или Вы используете бумажные капсулы для кексов, то смазывать формочки не надо. В противном случае смажьте формочки сливочным маслом.
6. Наполните формочки тестом примерно на 2/3 и выпекайте 25-30 минут в духовке, заранее разогретой до 180 С.
7. Готовые капкейки достаньте из духовки и поставьте на решетку остывать

Начинки для капкейков

Лимонный курд

Полезный совет. Начинки, которые будем делать мы, лучше приготовить накануне. Так как им нужно время, чтобы остыть и постоять в холодильнике. Я обычно готовлю начинки вечером накануне того дня, когда собираюсь печь капкейки

1. Снимите цедру с одного лимона и выжмите сок. Мне для получения 110 гр. потребовалось 2 лимона. В чаше смешайте сок, цедру, сахар и добавьте яйца, предварительно слегка подбив их вилкой.
2. Оставьте смесь на 30 минут для того, чтобы цедра отдала в нее свой вкус и аромат.
3. Затем смесь через сито перелейте в небольшой сотейник, в котором Вы будете варить курд. Через сито необходимо пропустить смесь, чтобы цедра и остатки белков (которые не разошлись), не попали в курд.
4. Поставьте сотейник на огонь и, постоянно помешивая, уварите курд до загустения. Я делаю это так: сначала включаю мощность почти на максимальную, и как только смесь загустела, убавляю огонь до среднего. Смесь уваривается очень быстро, буквально за 3-5 минут. Не забывайте постоянно мешать, чтобы не было комочков.
5. Снимите смесь с огня, добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте, чтобы масло растворилось и смесь стала однородной. Остудите курд и уберите в холодильник.

У вас получится курда больше, чем нужно для капкейков. Но из меньшего количества продуктов готовить неудобно. А курд хорошо хранится в холодильнике и Вы можете его использовать, не только для капкейков. Например, как прослойка при сборке торта, к блинам, оладьям вместо варенья. Он очень вкусный. Я могу его есть просто ложкой вместе с чаем или кофе))))

Апельсиновая карамель

1. Сахар всыпьте в небольшой сотейник с толстым дном и поставьте его на плиту плавиться. Я включаю почти максимальную мощность (8 из 9). Не нужно его постоянно мешать, иначе он пойдет комочками. Просто следите, чтобы с краев он не пригорел. Для этого аккуратно лопаточкой проходитесь вдоль краев.
2. Пока плавится сахар, выжмите апельсиновый сок и подогрейте его. Можно прямо до кипения.
3. Как только сахар расплавился, убавьте огонь на плите до минимума, снимите сотейник с огня и влейте горячий апельсиновый сок. **Будьте очень аккуратны! При этом будет выделяться большое количество пара, которым можно обжечься!**
4. Как только пар сошел и смесь перестала активно бурлить, верните сотейник на плиту (она должна быть убавлена до минимума) и хорошенько перемешайте карамель до однородного состояния.
5. Затем снимите с плиты и дайте карамели остыть до 40. Это состояние, когда Вы уже можете потрогать ее руками и Вашим пальцам горячо, но не очень сильно. После этого добавьте сливочное масло, порезанное на небольшие кусочки и перемешайте карамель до полного растворения масла. Остудите и уберите в холодильник.

Так же как и курда, карамели получится больше. Храните ее в холодильнике. Она прекрасно хранится до одной недели. Вариантов использования масса)))

Кремы для капкейков

Итальянская меренга

1. Начнем с приготовления сиропа. Сахар с водой смешайте в маленьком сотейнике и уварите сироп до 120 С. Если нет термометра, то варите сироп после закипания примерно 5 минут на максимальном огне.
2. Пока сироп кипит, взбейте белки с небольшим количеством сахара (из общего объема возьмите пару чайных ложек). О том как правильно взбивать белки для меренги я очень подробно описала в блоге в рецепте пирожных «Павлова». Просто перейдите по ссылке <http://pastry-school.online/pirozhnoe-pavlova/>
3. Не переставая взбивать белки, тонкой струйкой влейте сахарный сироп и продолжайте взбивать до жестких пиков.
4. Переложите крем в мешок.

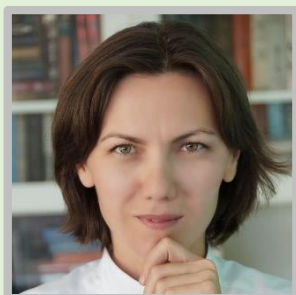
Сливочный крем

1. Взбейте сливки до мягких пиков. Для того чтобы сливки хорошо взбивались я соблюдаю три условия:
 1. Сливки должны быть хорошо охлажденными. То есть ночь постояли в холодильнике. Если времени нет, можно поместить минут их на 20 в морозилку.
 2. Взбиваю насадкой «Венчик». У меня только с ней получается неизменно стабильный результат)))
 3. Взбиваю в нешироком высоком стакане. Чтобы масса не разлеталась по чашке.
2. В отдельную чашку положите творожный сыр, сахарную пудру, какао и перемешайте миксером до однородности. По желанию можно добавить 1-2 капли ванильного экстракта.
3. Добавьте в крем взбитые сливки и миксером еще раз хорошенько перемешайте.
4. Переложите крем в мешок.

Наполнение капкейков начинками и украшение их кремом

1. Срежьте верхушку капкейка и чайной ложкой сделайте углубление. Чем больше Вы хотите положить начинки, тем больше делайте углубление.
2. Накройте капкейк срезанной верхушкой.
3. Украсьте сверху кремом. Если у вас есть насадки для кремов, Вы можете использовать их. Для этого перед тем как переключать крем в мешок, срежьте у мешка край и вставьте в него насадку. Если насадок нет, то просто срежьте край мешка, чтобы получилось отверстие диаметром примерно 1 см. и выдавите красиво крем на капкейк.
4. По желанию украсьте ягодами, посыпками, присыпьте сахарной пудрой.

Готово!))))



Приятного
аппетита!