Автор: Administrator
28.12.2016 00:00 - Обновлено 08.01.2017 20:35



Французы по всему миру славятся как умелые кондитеры, мастера замечательной выпечки. Сегодня поближе познакомимся с рецептом приготовления французских воздушных булочек с сыром, любителей которых можно встретить по всему миру. Они имеют сходство с солеными эклерами и изготавливаются по подобной технологии.

Впервые французская сырная булочка была изготовлена бургундскими кондитерами, а сейчас ее выпекают по всей Франции. Отметим, что сыр кладут непосредственно в тесто, сахар не добавляют, поэтому выпечка по вкусу несладкая. Это дает возможность употреблять ее вместе с кофе или с вином. Готовые сырные булочки могут иметь вид пирога с дырочкой или шариков и называются они "гужерами".

Французская булочка с сыром

В основном такие изделия имеют форму шариков. Что касается их размера, здесь вы можете делать по своему желанию, только важно знать, чем больше величина гужера, тем дольше он будет выпекаться. Для их изготовления понадобятся следующие компоненты:

- вода - 240 мл;
- сливочное масло - 115 г;
- мука - 115 г;
- яйца (крупные) - 4 шт.;
- твердый сыр - 155 г;
- зелень укропа (измельченная) - 2 ст. ложки.

Приготовление

На подготовительном этапе муку отмерьте и просейте с помощью сита. Заранее подключите к сети духовку, она должна разогреться до температуры 190 градусов, при ней вы будете выпекать булочки. Далее налейте в емкость нужное количество воды, поставьте ее на огонь и добавьте порезанное на части сливочное масло. Держите емкость на огне до тех пор, пока масло не разойдется в воде. Затем всыпьте соль и убавьте огонь. Теперь пришло время добавить подготовленную муку, при этом сыпьте медленно, а размешивайте интенсивно, чтобы не было комков. После этого подержите емкость с тестом на включенной плите где-то полминуты, а затем уберите с огня и немного охладите.

Далее возьмем блендер, чтобы взбить тесто. Процесс должен быть непрерывным, и еще при этом надо добавлять по одному яйцу за раз, хорошенько вымешивая тесто после каждого яйца. Завершив этап взбивания теста с яйцами, добавьте к нему сыр и зелень, недолго поработав блендером. Осталось разместить на противень, покрытый пергаментной бумагой, тесто, готовое к выпеканию. Время выпекания французских сырных булочек приблизительно равняется 30 минутам. Затем можно угощаться прекрасной выпечкой. Приятного аппетита!