

Веррин Блэк Форест

<p>Пассионата Ганаш черный шоколад Теграл Мойст Шоколад кейк Топфил вишня 80% Фабулосо</p>	
<p>Выпечной рулетный п/ф (5 г) : Теграл Мойст Шоколадный 500 г Яйцо куриное 200 г Масло растительное 200 г Вода 100 г</p>	<p>Приготовление выпечного п/ф: Смешать все ингредиенты 4-5 мин. на средней скорости лопаткой. Нанести полученную массу через рамку на лист для выпечки и выпекать 8-10 мин при температуре 180°C. Температура и время выпечки могут изменяться в зависимости от особенности печи.</p>
<p>Ванильно-сливочный мусс (50 г): Пассионата 100 г Фабулосо 100 г</p> <p>Шоколадный мусс : (50 г) Ганаш черный шоколад 200 г Пассионата 70 г Желатин 3 г Коньяк 5 г</p>	<p>Приготовление мусса: Перемешиваем Фабулосо со взбитыми до сметанообразной консистенции сливками Пассионата.</p> <p>Желатин замочить в холодной воде. Ганаш черный шоколад подогреть до температуры 30-35С градусов, растворить желатин, добавить коньяк и взбитые сливки Пассионата. Текстура мусса должна быть воздушной и достаточно текучей.</p>
<p>Прослойка (20 г): Топфил вишня 80% 500 г</p>	<p>Приготовление: Начинка готова к употреблению.</p>
<p>Отделка: Коктейльная вишня 5 г Белколад Бланш Селексьон 15 г Шоколадная стружка 5 г</p>	<p>Сборка : На дно отсадить начинку Топфил вишня 80%. Далее, сливочный мусс, шоколадный бисквит, и, вторым слоем, шоколадный мусс. Дать немного застыть. Веррин декорировать шоколадной стружкой, коктейльной вишней и др. декором.</p>
<p>Сборка изделия : Выложить на дно стакана начинку Топфил вишня 80%. Затем выпечной рулетный п/ф (вырезанный по форме стакана), на него отсадить из мешка ванильно-сливочный мусс. Отсадить второй слой шоколадного мусса и декорировать сверху шоколадной стружкой и коктейльной вишней.</p>	

Каштановый десерт

Пассионата
Теграл Сатин Кримкейк
Палома Баваруа
Топфил яблоко 90%



Выпечной п/ф:

Теграл Сатин Крим кейк 1,0 кг
Яйцо 0,35 кг
Масло растительное 0,3 кг
Вода 0,225 кг
Ореховый микс 10% к общей массе

Смешиваем все ингредиенты в миксере кондитерской лопаткой. Первоначально 2-3 мин. на медленной скорости, 5-6 мин. на быстрой. В конце замеса добавить измельченные орехи. Выпекать в течении 50-55 мин при температуре 150-160 градусов, в раме. Толщина теста 2-2,5 см. После выпечки п/ф охладить, и вырубить бисквиты диаметром меньше самой формы для десерта, высота самого бисквита 3-4 см.

Фруктовая прослойка:

Топфил яблоко 90%

Перемешать начинку.

Мусс:

Сливки Пассионата 1 кг
Палома Баваруа 0,2 кг
Пюре каштана 0,6 кг

Пюре каштана подогреть до 35 градусов, добавить туда Палома Баваруа, хорошо перемешать. Сливки взбить до сметанообразного состояния, и аккуратно вмешать в массу. Все перемешать до однородной консистенции.

Ореховый кранч:

Яичный белок 50 г
Сахарный песок 100 г
Орехи микс 500 г

Орехи измельчить не сильно, добавить яичный белок, перемешать, затем добавить сахарный песок и тщательно перемешать. Распределить массу на пергамент и распределить ровным слоем. Выпекать при температуре 180 градусов, 10-15 минут.

Сборка:

На дно стакана выложить бисквит (при необходимости пропитать каштановым пюре), поверх бисквита выложить фруктовую начинку, сверху слой мусса (не много) чтобы он немного обтекал бисквит. Для декора использовать ореховый кранч.

Торт «Красный бархат»

Белколад Какао порошок
Дели творожный сыр
Пассионата
Топфил клубника
Эверкейк



Выпеченный п/ф (120 г):

Эверкейк	1000 г
Яйцо	500 г
Масло растительное	425 г
Краситель красный	1 г
Белколад Какао порошок	10 г

Технология приготовления:

1. Поместить все ингредиенты в дежу миксера.
2. Перемешать до однородной консистенции.
3. Добавить краситель.
4. Выпекать в кольце при температуре 170-180°C в течение 25-30 мин.

Крем (200 г):

Дели творожный сыр	100 г
Сливочный сыр	100 г
Пассионата	70 г

Технология приготовления:

1. Пассионату взбивают до мягких «пик»,
2. Дели перемешать с творожным сыром.
3. Тщательно перемешать со сливками.

Прослойка (40 г):

Топфил клубника

Технология приготовления :

1. Начинку перемешать.

Сборка:

1. Прослоить бисквитные коржи Топфил клубника и отсадить на каждый слой кремовые «пики»
2. Декорировать ягодой.

ШОТТ ОВСЯНЫЙ С ВИШНЕЙ

Теграл Альмандо
Изи вива кейк
Пассионата
Пурафикс



Кексовый п/ф:(100г)

Изи Вива кейк	100 г
Теграл Альмандо	100 г
Мука пшеничная в/с	50 г
Хлопья овсяные	120 г
Яйцо(меланж)	200 г
Масло растительное	50 г

Технология приготовления:

1. Все ингредиенты перемешать на средней скорости в миксере лопаткой в течение 3-5 минут.

Вишневая начинка: (15г)

Вишня с/з	500 г
Пурафикс	38,5 г

Технология приготовления:

1. Внести пурафикс в с/з вишню, перемешать.

Отделка: (5 г)

Пассионата	500 г
Миндальные лепестки	100 г

Технология приготовления:

1. Охлажденный крем Пассионата взбить в миксере венчиком на средней скорости до консистенции густой сметаны.
2. Миндальные лепестки обжарить до золотистого цвета.

Сборка изделия:

1. В термостабильную формочку отсадить часть теста.
2. В середину выложить вишневую начинку, накрыть второй частью теста.
3. Выпекать при температуре 170-180°C 25-30 минут. Охладить.
4. Сверху отсадить с помощью рифленой насадки декор из крема растительно- жировой Пассионата.
5. Украсить миндальными лепестками.

Эклер Лорет

Изи клара ультра
Фабулосо
Шантипак
Белколад бланш селексьон
Армони бриант
Мируар белый



Заварной п/ф (35 г):

Изи клара ультра	250 г
Яйцо	470 г
Масло растительное	180 г
Вода питьевая	150 г
Розмарин сушеный	4 г

Приготовление заварного п/ф:

В кипящую воду внести сушеный розмарин, прокипятить 1-2 минуты, дать настояться 5-10 минут. Процедить. Охладить. Довести объём воды до количества, указанного в рецептуре.

В дежу миксера внести все ингредиенты, перемешивать лопаткой на высокой скорости 10-15 минут. Отсадить на листы с перфорированной подложкой эклеры длиной 16 см.

Выпекать в ротационной печи при температуре 155-160°C 45-50 минут.

Крем «Сливочный розмарин»:

Шантипак	100 г
Розмарин	3 г
Фабулосо	100 г
Белколад бланш селексьон	100 г
Шантипак	100 г

Приготовление :

Довести до кипения Шантипак, положить сушеный розмарин, прокипятить 1-2 минуты. Дать настояться 5-10 минут, процедить. Вылить смесь в Белколад бланш селексьон, перемешать. Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с ганашом, добавить частями Шантипак.

Декор :

1. Ганаш :	
Шантипак	500 г
Белколад бланш селексьон	850 г
Мируар белый	150 г *

*По желанию можно ганаш подкрасить в светло-оранжевый цвет.

Приготовление:

Довести Шантипак до кипения, вылить на шоколад Белколад бланш селексьон, дать постоять 5 минут, перемешать. Добавить мируар белый. Погружным блендером на медленной скорости перемешать ганаш до однородного состояния, без пузырьков воздуха.

<p>Декор : 2. Желе:</p> <table border="0"> <tr> <td>Армони бриант</td> <td>300 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>60 г</td> </tr> <tr> <td>Желатин листовой</td> <td>10 г</td> </tr> <tr> <td>Абрикос консервированный</td> <td>50 г</td> </tr> <tr> <td>Краситель оранж.</td> <td>0,5 г*</td> </tr> </table> <p>*количество красителя внести до необходимого цвета (насыщенный оранжевый)</p>	Армони бриант	300 г	Вода	60 г	Желатин листовой	10 г	Абрикос консервированный	50 г	Краситель оранж.	0,5 г*	<p>Приготовление: Довести Армон бриант с водой до кипения, прокипятить 1 минуту, добавить желатин и порезанный мелким кубиком абрикос консервированный, внести краситель, перемешать. Вылить желе в силиконовую формочку (формочка должна соответствовать длине эклера). Заморозить.</p>
Армони бриант	300 г										
Вода	60 г										
Желатин листовой	10 г										
Абрикос консервированный	50 г										
Краситель оранж.	0,5 г*										
<p>Сборка изделия: наполнить эклеры подготовленным кремом. Декорировать сверху ганашом (декор 1), затем на ганаш выложить полоску замороженного желе (декор 2)</p>											

Эклер Шарлота

Изи клара ультра
Изи клара ультра шоко
Изи патакрут
Пассионата
Топфил яблоко 60%
Вивафил черная смородина
Белколад нуар селексьон



Заварной шоколадный п/ф (25 г):

Изи клара ультра шоко	250 г
Яйцо	470 г
Масло растительное	180 г
Вода питьевая	150 г

Приготовление заварного п/ф:

В дежу миксера внести все ингредиенты, перемешивать лопаткой на высокой скорости 10-15 минут. Отсадить на листы с перфорированной подложкой профитроли из круглой насадки.

Песочный п/ф: (10 г)

Изи Патакрут	180 г
Мука пшеничная в/с	40 г
Масло сливочное	130 г
Яйцо	50 г
Сахар – песок	200 г

Приготовление:

На отсаженный заварной шоколадный п/ф укладывается замороженный песочный п/ф, вырезанный по форме профитроли и раскатанный до 1мм. Выпекать в ротационной печи при температуре 150-160°C 45-50 минут.

Заварной белый п/ф (15 г):

Изи клара ультра	250 г
Яйцо	470 г
Масло растительное	180 г
Вода питьевая	150 г

Приготовление:

В дежу миксера внести все ингредиенты, перемешивать лопаткой на высокой скорости 10-15 минут. Отсадить на листы с перфорированной подложкой профитроли из круглой насадки. Выпекать в ротационной печи при температуре 150-160°C 45-50 минут.

1.Сырный крем с яблоком:

Пассионата	50 г
Фабулосо	100 г
Сыр Альмете	200 г

Приготовление :

Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с сыром

Топфил яблоко 60%	70 г	Альмете и Топфил яблоко 60%, внести в два приема Пассионата, перемешать.
<u>2. Сырный крем с черной смородиной:</u>		<u>Приготовление:</u>
Пассионата	50 г	Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с сыром Альмете, внести в несколько приемов Пассионата, перемешать.
Фабулосо	100 г	
Сыр Альмете	200 г	
Вивафил черная смородина	70 г	Начинка готова к употреблению.
<u>Декор :</u>		<u>Приготовление:</u>
Армони нейтральная	200 г	Довести до кипения армони с водой, кипятить 1 минуту, снять с огня и добавить декорфил мята лайм и краситель (по желанию). Декорировать приготовленным гелем белые заварные профитроли.
Вода	70 г	
Декорфил мята-лайм	100 г	
Краситель зеленый	0,5 г	
<u>Декор :</u>		<u>Приготовление:</u>
Белколад нуар селексьон	300 г	Разогреть шоколад до температуры 40-45°C, произвести темперирование шоколада. Приготовить декор (круглые кольца, кружки чуть большего диаметра, чем нижняя профитроль)
<u>Сборка изделия:</u> наполнить шоколадные профитроли сырным кремом с яблоком, белые – сначала отсадить вивафил черная смородина, затем сырный крем (не перемешивать начинки между собой) Белые профитроли должны быть меньшего диаметра, чем шоколадные. Шоколадную профитроль с песочным декором , начиненную сырным кремом с яблоком поставить на подложку, затем выложить шоколадный декор, на шоколадный декор поставить белую профитроль, декорированную гелем. По необходимости закрепить шпажкой .		