



ЭКЛЕРЫ.  
Что может быть  
лучше?

# Эклер «Жаклин»



Эклер в белом корпусе с начинкой сливочного крема, декорированный готовым ганашом черный шоколад.

<b>Заварной п/ф (35 г):</b> Изи клара ультра Яйцо Масло растительное Вода питьевая	250 г 470 г 180 г 150 г	<b>Приготовление заварного п/ф:</b> 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.
<b>Сливочный крем :</b> Пассионата Кремилюкс	200 г 200 г	<b>Приготовление :</b> Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Предварительно подготовленный крем Кремилюкс перемешать с Пассионата.
<b>Заварной крем:</b> Кремилюкс Вода	300 г 1000 г	<b>Приготовление:</b> Перемешать смесь кремилюкс с водой, взбить в деже миксера венчиком 3-5 минут.
<b>Декор :</b> Ганаш	100 г	<b>Приготовление:</b> Подогреть до температуры 37-40 °С.
<b>Сборка изделия:</b> наполнить эклеры подготовленным сливочным кремом. Декорировать шоколадным ганашом.		

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 135 руб./кг

# Эклер «Амели»



Эклер с грушевым муссом и орехово-медовым декором.

<u>Заварной п/ф:</u> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо 470 г Масло растительное 180 г Вода 170 г	Приготовление : Все ингредиенты внести в дежу и перемешать на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.
<u>Мусс грушевый :</u> Фрутфил груша 120 г Кремико 180 г Йогурт натуральный 180 г Желатин 12 г Шантипак 200 г	Приготовление: Шантипак взбить до пышной текстуры. В готовый Кремико добавить Фрутфил груша, перемешать, добавить йогурт, перемешать. Растопить, предварительно замоченный в холодной воде желатин. Добавить в йогуртовый крем, перемешать венчиком. Внести взбитый Шантипак.
<u>Декор:</u> Армони нейтральная 500 г Вода 150 г Мируар нейтральный 420 г  Кремфил мед 80 г Фундук жареный Фисташка дробленая	Приготовление: Армони нейтральная прокипятить с водой в течение 3 минут. Добавить Мируар нейтральный, перемешать. Гель охладить до 70°С.  Начинка готова к применению.
<u>Кремико :</u> Кремико (сухой) 300 г Вода 1000г	Кремико перемешать венчиком с водой в течение 5 мин.
Отделка: начинить эклеры муссом грушевым. Перед глазированием эклер с муссом можно немного подморозить, поверхность погрузить в гель и посыпать орехом. Отсадить Кремфил мед.	

**Сырьевая себестоимость:**

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

**150 руб./кг**

# Эклер «Клэр»



Эклер в белом корпусе на подложке из песочного теста с лимонным кремом, декорированный меренгой – вариация на тему лимонного тарта.

<p><b>Песочный п/ф:</b></p> <p>Изи Патакрут 250 г</p> <p>Яйцо 110 г</p> <p>Маргарин 82% 130 г</p> <p>Мука пшеничная в/с 250 г</p> <p>Краситель жирорастворимый 2 г</p> <p><b>Заварной п/ф:</b></p> <p>Изи Клара Ультра 250 г</p> <p>Яйцо 470 г</p> <p>Масло растительное 180 г</p> <p>Вода 170 г</p>	<p><b>Приготовление:</b></p> <p>Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости. Песочное тесто охладить и раскатать в пласт 2 мм. Выпечь при температуре 180°С в течение 15 минут.</p> <p>Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.</p>
<p><b>Крем лимонный :</b></p> <p>Фабулосо 180 г</p> <p>Дели лимон 80 г</p>	<p><b>Приготовление:</b> Фабулосо перемешать с Дели Лимон.</p>
<p><b>Зефирная масса :</b></p> <p><b>Фаза 1.</b></p> <p>Палома Бланка 162 г</p> <p>Вода 142 г</p> <p><b>Фаза 2. Сироп сахарно-агаровый</b></p> <p>Агар 9 г</p> <p>Патока 158 г</p> <p>Сахар- песок 475 г</p> <p>Вода 350 г</p> <p>Фрутифил груша 300 г</p>	<p><b>Приготовление:</b></p> <p>Смесь «Палома Бланка» перемешивают с водой (Фаза 1) и взбивают сначала на медленной скорости, затем на большой до получения стабильной взбитой массы.</p> <p>(Фаза 2)Агар замочить в воде на 30 минут. Затем добавить в воду с агаром сахар и патоку и варить сироп до 90°С, добавить Фрутифил груша и варить сироп до 110-114°С.</p> <p>Не прекращая взбивания, во взбитую белковую массу струйкой вливают горячий сахарный сироп (Фаза 2), и продолжают взбивать до однородной массы.</p>

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 155 руб./кг

# Эклер «Лорет»



Эклер в белом корпусе в кремом сливочный розмарин, покрытий белым ганашом или абрикосовым желе.

<b>Заварной п/ф (35 г):</b>	
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
Фабулос	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. Фабулос 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.

#### Декор :

##### 2. Желе:

Армони бриант	300 г
Вода	60 г
Желатин листовой	10 г
Абрикос консервированный	50 г
Краситель оранжев.	0,5 г*

\*количество красителя внести до необходимого цвета ( насыщенный оранжевый)

#### 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.

**Сборка изделия:** наполнить эклеры подготовленным кремом. Декорировать сверху ганашом (декор 1), затем на ганаш выложить полоску замороженного желе( декор 2)

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 165 руб./кг

# Эклер «Арман»



Эклер с декором из песочного теста, шоколадно-томатным кремом и фруктовой малиновой начинкой.

<u>Песочный п/ф:</u>	
Изи Патакрут	250 г
Мука пшеничная в/с	50 г
Масло сливочное	130 г
Яйцо	50 г
Сахар – песок	200 г

<u>Заварной п/ф:</u>	
Изи Клара Ультра	250 г
Яйцо куриное	470 г
Масло растительное	180 г
Вода	170 г

<u>Крем Шоколадно- томатный :</u>	
Сок томатный	120 г
Базилик (зеленый)	40 г
Белколад Нуар Селексьон	150 г
Белколад Лэ Селексьон	50 г
Фабулосо	150 г
Шантипак (взбитый)	50 г

Вивафил Малина	80 г
----------------	------

<u>Декор:</u>	
Велюр из балона красный	

Приготовление песочного п/ф:  
Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости до однородной консистенции. Заморозить. Затем тесто раскатать на ламинаторе до толщины 2 мм. Нарезать необходимого размера ( по размеру изделия)

Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10-15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.

Томатный сок проварить с базиликом, дать настояться, процедить, заварить ганаш. Охладить. Добавить Фабулосо, перемешать, добавить взбитый Шантипак. Томатно- базиликовый мусс отсадить в профитроли наполовину, затем, из кондитерского мешка отсадить готовую начинку Вивафил малина.

Начинка готова к применению.

На замороженную поверхность профитроли нанести велюр в несколько слоев. Украсить подкрашенным зеленым ганашом, имитируя веточку помидора.

Эклер набить шоколадно- базиликовым муссом, затем, отсадить Вивафил Малина . Профитроль заморозить. На замороженную поверхность нанести красный велюр, декорировать.

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 165 руб./кг

# Эклер «Флоранс»



Эклер в белом корпусе на песочной подложке с лавандовым кремом, фруктовой начинкой черника-арония, декорированный блестящей глазурью цвета лаванды.

<b>Песочный п/ф:</b> Изи Патакрут 250 г Яйцо куриное 110 г Маргарин 82% 130 г Мука пшеничная вс 250 г Краситель жирорастворимый 2 г	Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости. Песочное тесто охладить и раскатать в пласт 2 мм. Выпечь при температуре 180°C в течение 15 минут.
<b>Заварной п/ф:</b> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо куриное 470 г Масло растительное 180 г Вода 170 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°C в течение 45-50 минут.
<b>Крем Лавандовый:</b> Шантипак 100г Фабулосо 150 г Дели Чиз Кейк 75г Шантипак (взбитый) 250 г Цветки лаванды 4 г	Вскипятить Шантипак (200 г) с цветками лаванды, закрыть пленкой. Фабулосо перемешать с Дели Чиз кейком и соединить с Лавандовым кремом. Шантипак (500 г) взбить и в несколько этапов добавить к Лавандовому крему, дать настояться.
<b>Вивафил Черника- Арония</b> 80 г <b>Декор :</b> Армони Айз глейз 240 г Краситель пищевой гелевый 1 г Вивафил Черника- арония 40 г	Глазурь на пектиновой основе Армони Айс Глейз прогреть до 90 °С, аккуратно перемешать до однородной гладкой структуры, добавить краситель и Вивафил Черника-Арония.

Эклер набить лавандовым кремом, следом, из мешка отсадить готовую начинку Вивафил Черника- Арония, эклер поместить в таралетку, декорировать Армони айс Глейз и цветками лаванды.

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 180 руб./кг

# Эклер «Шарлота»



Эклер с комбинацией белого и какао корпусов, начинкой крем-чиз яблоко и крем-чиз черная смородина.

**Сырьевая себестоимость:**

(прямой прайс-лист ЗЪЯ колонка с НДС)

**180 руб./кг**

<p><u>Заварной шоколадный п/ф (25 г):</u>  Изи клара ультра шоко 250 г  Яйцо 470 г  Масло растительное 180 г  Вода питьевая 150 г</p>	<p><u>Приготовление заварного п/ф:</u>  В дежу миксера внести все ингредиенты, перемешивать лопаткой на высокой скорости 10-15 минут. Отсадить на листы с перфорированной подложкой профитроли из круглой насадки.</p>
<p><u>Песочный п/ф: (10 г)</u>  Изи Патакрут 180 г  Мука пшеничная в/с 40 г  Масло сливочное 130 г  Яйцо 50 г  Сахар – песок 200 г</p>	<p><u>Приготовление:</u> 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.</p>
<p><u>1.Сырный крем с яблоком:</u>  Пассионата 50 г  Фабулосо 100 г  Сыр Альмете 200 г  Топфил яблоко 60% 70 г</p>	<p><u>Приготовление :</u>  Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с сыром Альмете и Топфил яблоко 60%, внести в два приема Пассионата, перемешать.</p>
<p><u>2. Сырный крем с черной смородиной:</u>  Пассионата 50 г  Фабулосо 100 г  Сыр Альмете 200 г</p>	<p><u>Приготовление:</u>  Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с сыром Альмете, внести в несколько приемов Пассионата, перемешать.</p> <p>Начинка готова к употреблению.</p>
<p>Вивафил черная смородина 70 г</p>	
<p><u>Декор :</u>  Армони нейтральная 200 г  Вода 70 г  Декорфил мята-лайм 100 г  Краситель зеленый 0,5 г</p>	<p><u>Приготовление:</u>  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.</p>
<p><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 .</p>	



# Шунат «Этьен»



Гастро-шунат с корпусом какао с кремом авокадо, декорированный сыром «Пармезан».

<u>Заварной п/ф:</u> Изи Клара Ультра шоко 250 г Яйцо куриное 440 г Масло растительное 180 г Вода 130 г Тмин молотый 5 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка в виде «колец» с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Посыпать перед выпечкой молотым тмином. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 50- 55 минут.
<u>Крем Авокадо:</u> Масло сливочное 200 г Авокадо(нетто) 370 г Фабулосо 120 г Кьюзипак 140 г Желток (яйцо) 60 г Соль 2 г Лайм ( сок) 5 г	Очищенное авокадо измельчить до пюреобразного состояния в блендере, добавить Фабулосо, хорошо пробить до однородной консистенции. Желтки перемешать с солью. Добавить Кьюзипак в пюре Авокадо, довести до кипения и заварить с желтками, как английский соус. Крем охладить. Добавить размягченное сливочное масло и взбить на средней скорости до состояния крема. Аккуратно перемешать с соком лайма, чтобы крем не свернулся.
<u>Декор:</u> Ломтики сыра Пармезан	

**Сырьевая себестоимость:**

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

**180 руб./кг**

# Эклер «Фисташка – Малина»



Эклер в белом корпусе с  
фисташковым кремом, фруктовой  
малиновой начинкой,  
декорированный фуджем.

<u>Заварной п/ф :</u> Изи Клара Ультра Яйцо Масло растительное Вода	250 г 440 г 180 г 140 г	Все ингредиенты перемешать на быстрой скорости лопаткой в течение 15 минут. Отсадить тесто из насадки « французская звезда» в виде эклеров желаемого размера. Выпечь шоколадные эклеры в ротационной печи при температуре 150 градусов в течении 50- 55 минут.
<u>Крем Фисташковый:</u> Масло сливочное Фабулосо Пралине ( или Пралине Праликрак) Саммум Фисташка	200 г 150 г 30 г 40 г	Размягченное масло и остальные ингредиенты комнатной температуры взбить на средней скорости до пышного крема.
Вивафил Малина	70 г	Начинка готова к применению.
<u>Декор :</u> Пуратоп Фудж Краситель в асс. Декор	120 г 12 г	Покрытие Пуратоп Фудж разогреть до температуры 50 градусов, хорошо перемешать с красителем, не взбивая, декорировать изделия. Сразу же наносится желаемый декор из глазури, пока Пуратоп Фудж не застыла.
Охлажденный полуфабрикат наполнить на 2/3 фисташковым кремом. Отсадить из кондитерского мешка вторую начинку Вивафил Вишня. Эклер декорировать Пуратоп Фуджем и сублимированной малиной.		

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

**185 руб./кг**

# Эклер «Рейн»



Эклер в какао корпусе с кофейным кремом с нотами апельсина, декорированный оранжевым песочным покрытием.

<b>Заварной п/ф (35 г):</b> Изи клара ультра шоко 250 г Яйцо 440 г Масло растительное 180 г Вода 130 г	<b>Приготовление заварного п/ф:</b> В дежу миксера внести все ингредиенты, перемешивать лопаткой на высокой скорости 10-15 минут. Отсадить на листы с перфорированной подложкой эклеры длиной 16 см.
<b>Песочный п/ф: (10 г)</b> Изи Патакрут 180 г Мука пшеничная в/с 40 г Масло сливочное 130 г Яйцо 50 г Сахар – песок 200 г Краситель оранжев.( сухой) 3 г	На отсаженный заварной п/ф укладывается замороженный песочный п/ф, вырезанный по форме эклера и раскатанный до 1мм.  Выпекать в ротационной печи при температуре 155-160°C 45-50 минут.
<b>Крем «Кофейный»:</b> Пассионата 100 г Фабулосо 100 г Дели кофе 250 г Классик апельсин 4 г Классик мокко 5 г	<b>Приготовление :</b> Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо, дели кофе, классик апельсин и классик мокко перемешать, добавить частями Пассионата.
<b>Сборка :</b> наполнить эклеры подготовленным кремом. Декорировать.	

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 200 руб./кг

# Эклер «Ориана»



Эклер в белом корпусе с карамельным кремом, фруктовой начинкой банан, декорированный миндалем в карамеле.

<b>Заварной п/ф:</b> Изи Клара Ультра Яйцо куриное Масло растительное Вода	250 г 470 г 180 г 170 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.
<b>Карамельный крем:</b> Фабулосо Шантипак Дели Тоффи	400 г 80 г 180 г	Дели Тоффи перемешать с Фабулосо, добавить взбитый Шантипак, перемешать.
Вивафил банан	120 г	Начинка готова к использованию.
<b>Декор:</b> Миндальные лепестки Сахар-песок Масло сливочное Молоко Глюкоза	150 г 150 г 125 г 50 г 50 г	Приготовление грильяжа: Варить все ингредиенты, кроме миндальных лепестков, при температуре 110°С, затем, добавить обжаренные миндальные лепестки и перемешать. Выложить полученную массу на силиконовый лист и распределить тонким слоем. Выпекать при температуре 180°С в течение 13-15 мин. Дать остыть, затем нарезать на прямоугольные пластины по форме эклера.
<b>Сборка изделия:</b> В заварной полуфабрикат отсадить из кондитерского мешка карамельный крем-мусс, следом, отсадить начинку Вивафил банан. Декорировать украшением из грильяжа.		

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 200 руб./кг

# Эклер «Соландж»



Эклер с корпусом какао с шоколадной крем-чиз начинкой в комбинации с тропическим кремом манго-маракуйя.

<b>Заварной п/ф:</b> Изи Клара Ультра шоко 250 г Яйцо куриное 440 г Масло растительное 180 г Вода 130 г Тесто Фило 120 г Краситель оранжевый ( гелевый) 5 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка в виде «колец» с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Перед выпечкой декорировать цветным тестом. Выпекать в ротационной печи при температуре 160° С в течение 50- 55 минут.
<b>Крем шоколадный:</b> Дели Чизкейк 150 г Масло сливочное 200 г Фабулосо 150 г Белколад Нуар Селексьон 200 г Коньяк 50 г	Дели Чизкейк взбить с Фабулосо и размягченным сливочным маслом, добавить растопленный шоколад, коньяк и Классик Маракуйя.
<b>Крем тропический:</b> Фабулосо 160 г Классик манго 6 г Классик маракуйя 4 г	Перемешать Фабулосо с классиками и отсадить в эклер, вслед за шоколадным кремом так, чтобы тропический крем оказался внутри шоколадного.

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 210 руб./кг

# Эклер «Тартюф»



Эклер с корпусом какао с шоколадным кремом с нотками амаретто, декорированный ганашом Эквадор.

<b>Заварной п/ф (35 г):</b> Изи клара ультра шоко 250 г Яйцо 440 г Масло растительное 180 г Вода питьевая 130	<b>Приготовление заварного п/ф:</b> 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.
<b>Крем «Шоколадный»:</b> Пассионата 50 г Фабулосо 100 г Ганаш Эквадор 200 г Амаретто 10 г	<b>Приготовление :</b> Взбить Пассионата до сметанообразной консистенции. Фабулосо перемешать с размягченным ганашом, амаретто, добавить частями Пассионата.
<b>Ганаш Эквадор :</b> Пассионата 220 г Ориджин Эквадор 71 200 г	<b>Приготовление:</b> Довести Пассионата до кипения , вылить на шоколад Ориджин Эквадор 71, дать постоять 5 минут, перемешать
<b>Декор :</b> Белколад нуар селексьон 200 г	<b>Приготовление:</b> Произвести темперирование шоколада. Приготовить необходимый декор.
<b>Сборка изделия:</b> наполнить эклеры подготовленным кремом. Декорировать шоколадным декором.	

**Сырьевая себестоимость:**

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

**220 руб./кг**

# Эклер «Матис»



Эклер в белом корпусе с шоколадно-сливочным кремом, фруктовой начинкой вишня с тобаско, покрытый ганашом Карат.

<b>Заварной п/ф:</b> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо куриное 470 г Масло растительное 180 г Вода 170 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.
<b>Шоколадно- сливовый крем:</b> Белколад Нуар Селексьон 60 г Фабулосо 125г Шантипак 180 г Топфил слива 60% 80 г	Шоколад растопить в микроволновке, перемешать с Фабулосо. Топфил Слива 60% измельчить блендером до состояния пюре. Добавить в шоколадный крем. Аккуратно перемешать со взбитыми сливками. Отсадить крем в заварной полуфабрикат.
Топфил вишня 80% 100 г Тобаска 3 г	Топфил вишня 80% измельчить блендером до пюреобразного состояния, добавить перец, перемешать.
<b>Глазурь:</b> Кьюзипак 150 г Глюкоза 250 г Желатин 15 г Карат Коверлюкс Дарк 150 г Карат Коверлюкс Милк 350 г Мируар нейтральный 420 г Краситель красный	Кьюзипак довести до кипения, аккуратно перемешать с глазурью и глюкозой, добавить желатин. Перемешать с Мируаром нейтральным.
<b>Сборка изделия:</b> В заварной полуфабрикат отсадить с помощью кондитерского мешка. Отсадить вишневую начинку. Декорировать глазурью и перцем чили.	

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 220 руб./кг

# Эклер «Элин»



Эклер в белом корпусе на подложке из песочного зеленого теста с муссом матча, декорированный ганашом чайного цвета.

<u>Заварной п/ф:</u> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо куриное 470 г Масло растительное 180 г Вода 170 г	Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°C в течение 45-50 минут.
<u>Мусс Матча:</u> Шантипак 160 г Молоко 40 г Матча (зел.чай) 3 г Яйцо (желтки ) 50 г Желатин пластины 10 г Карат Каверлюкс Вайт 160 г Краситель зеленый(гель) 1 кап. Шантипак 210 г	Молоко с частью Шантипак и чаем Матча довести до кипения. Дать настояться, процедить. Снова довести до кипения и часть смеси перемешать с желтками. Оставшуюся часть влить в желтки и заварить на плите, как английский соус. В горячем соусе распустить желатин и вылить на Карат Каверлюкс Вайт, добавить краситель. Заварить ганаш, охладить. Сливки Шантипак взбить и аккуратно перемешать с ганашом.
<u>Ганаш «Белый шоколад»:</u> Молоко 150 г Глюкоза 175 г Шоколад Бланш Селексьон 500 г Мируар нейтральный 350 г Желатин листовой 15 г Краситель зеленый 2 г Краситель желтый 2 г	Приготовление ганаша: Молоко довести до кипения, желатин замочить в холодной воде. Распустить шоколад с глюкозой в горячем молоке, немного охладить (до 50°C), добавить Мируар нейтральный, перемешать, добавить желатин. Ганаш перемешать блендером до однородной текстуры.
<u>Сборка изделия:</u> В заварной полуфабрикат отсадить с помощью кондитерского мешка мусс зеленый чай. Декорировать ганашом и декором из шоколада.	

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 235 руб./кг



# Эклер «Вивьен»



Эклер с корпусом какао, декором из песочного теста с миндальным чиз-кремом и клубничной начинкой с нотами розы.

<p><u>Выпеченный заварной п/ф:</u>  Изи Клара Ультра шоко 250 г  Яйцо 440 г  Масло растительное 180 г  Вода 130 г</p>	<p>Приготовление :  Все ингредиенты внести в дежу и перемешать на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. На заварное тесто посыпать красный крамбл. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут.</p>
<p><u>Крамбл красный пф:</u>  Маргарин 82% 100 г  Сахар- песок 150 г  Мука пшеничная в/с 150 г  Краситель жирорастворимый 4 г</p>	<p>Все ингредиенты перетереть вручную, чтобы получилась крошка. Маргарин должен быть охлажденным.</p>
<p><u>Миндальный крем:</u>  Масло сливочное 400 г  Дели Марципан 200 г  Фабулосо 400 г  Дели Чизкейк 200 г</p>	<p>Приготовление:  Размягченное масло сливочное взбить в миксере с заварным кремом Фабулосо, добавить Дели Марципан и Дели Чизкейк . Желательно, чтобы Дели Чизкейк и Фабулосо были комнатной температуры.  Топфил клубника пробить в блендере до состояния пюре, перемешать с Дели Лимон. Заварной полуфабрикат наполнить миндальным кремом и клубничной начинкой.</p>
<p>Топфил Клубника 60% 120 г  Дели лимон</p>	
<p><u>Декор :</u>  Брижель 100 г  Сахар - песок 250 г  Вода 700 г  Краситель гелевый красный 2 г  Эфирное масло розы 1 кап.</p>	<p>Приготовление:  Брижель , сахар и воду довести до кипения, добавить краситель и эфирное масло розы.   Желе разлить по формочкам, дать застыть.</p>
<p>Сборка: Эклер наполнить миндальным кремом, украсить розовым желе, миндальным кремом и лепестками розы.</p>	

**Сырьевая себестоимость:**

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

**250 руб./кг**

# Эклер «Вечерняя Москва»



Вариация эклера на тему торта «Москва»: белей корпус с начинкой крем-палине, декорированный шоколадным ганашом красного цвета.

<u>Заварной п/ф : ( 760 г) (упек 27- 30%)</u> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо 440 г Масло растительное 180 г Вода 140 г	Все ингредиенты перемешать на быстрой скорости лопаткой в течение 15 минут. Отсадить тесто из насадки « французская звезда» в виде эклеров желаемого размера. Выпечь шоколадные эклеры в ротационной печи при температуре 150 градусов в течении 50- 55 минут.
<u>Крем Палиновый: (500 г)</u> Масло сливочное 200 г Фабулосо 150 г Пралине ( или Пралине Праликрак) 150 г	Размягченное масло и остальные ингредиенты комнатной температуры взбить на средней скорости до пышного крема.
<u>Ганаш :</u> Шантипак 100 г Белколад Бланш Селексьон 170 г Мируар белый 30 г Краситель красный гелевый 12 г	Сливки Шантипак довести до кипения, добавить Белколад Бланш Селексьон. Перемешать до однородной консистенции, добавляют перемешанный до однородной консистенции Мируар белый. Погружным блендером удалить лишний воздух из ганаша.
Охлажденный полуфабрикат наполнить из кондитерского мешка с круглой насадкой, диаметром 0,5-0,7 см пралиновым кремом. Эклеры декорировать приготовленным ганашом и декором .	

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 255 руб./кг

# Эклер «Беатрис»



Эклер с корпусом какао, с кокосовым кремом и фруктовой начинкой бана, декорированный белым ганашом.

<p><u>Выпеченный заварной п/ф:</u></p> <p>Изи Клара Ультра шоко 250 г</p> <p>Яйцо 440 г</p> <p>Масло растительное 180 г</p> <p>Вода 130 г</p>		<p>Приготовление: Все ингредиенты внести в дежу и перемешать на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°C в течение 50- 55 минут.</p>
<p><u>Кокосовый крем:</u></p> <p>Масло сливочное 400 г</p> <p>Кремфил кокос 130 г</p> <p>Фабулосо 400 г</p> <p>Дели Чизкейк 200 г</p>		<p>Приготовление: Размягченное масло взбить в миксере с заварным кремом Фабулосо, добавить Кремфил кокос и Дели Чизкейк . Желательно, чтобы Дели Чизкейк и Фабулосо были комнатной температуры.</p>
<p>Вивафил банан 140 г</p>		<p>Начинка готова к использованию.</p>
<p><u>Ганаш белый :</u></p> <p>Шантипак 500 г</p> <p>Белколад Бланш Селексьон 850 г</p> <p>Мируар белый 150 г</p>		<p>Приготовление ганаша: Шантипак доводят до кипения, и переставая нагревать, добавляют Белколад Бланш Селексьон. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют перемешанный до однородной консистенции Мируар белый.</p>

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 275 руб./кг

# Профитроль «Лазар»



Гастро-профитроль в белом корпусе с муссом фуа-гра с фруктовой начинкой брусника, декорированный орехом пекан.

<b>Заварной п/ф:</b> Изи Клара Ультра 250 г Яйцо куриное 470 г Масло растительное 180 г Вода 170 г		Все ингредиенты внести в дежу и перемешать в на высокой скорости лопаткой в течение 10- 15 минут. Заварное тесто отсадить из мешка с желаемой насадкой, лучше на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать в ротационной печи при температуре 160°С в течение 45-50 минут .
<b>Песочный п/ф: (10 г)</b> Изи Патакрут 250 г Мука пшеничная в/с 50 г Масло сливочное 130 г Яйцо 50 г Сахар – песок 200 г		Приготовление песочного п/ф: Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости до однородной консистенции. Заморозить. Затем тесто раскатать на ламинаторе до толщины 2 мм. Нарезать необходимого размера ( по размеру изделия).
<b>Мусс Фуа гра:</b> Паштет утиный 400 г Масло сливочное 200 г Фабулосо 300 г Дели Чизкейк 150 г Шоколад Венесуэла 43% 130 г		Дели Чиз кейк взбить в деже с Фабулосо и размягченным сливочным маслом, добавить растопленный шоколад (до 43 градусов) и утиный паштет.
<b>Вивафил брусника</b> 140 г		Начинка готова к применению. Можно пробить блендером до более однородной консистенции.
<b>Декор:</b> Орех пекан		
<b>Сборка изделия:</b> В готовую профитроль отсадить мусс Фуа гра и, следом, начинку Вивафил брусника.		

## Сырьевая себестоимость:

(прямой прайс-лист Зья колонка с НДС)

# 500 руб./кг

Спасибо за внимание!

