

П/ф Творожная масса

1	80 г	Творог 9%	
2	50 г	Молоко 3,2 %	

Соединить, пробить блендером до однородной консистенции.

П/ф Крем миндальный

1	83 г	Масло сливочное 82,5%	27%
2	83 г	Сахарный песок	27%
3	42 г	Яйцо	12%
4	8,3 г	Крахмал кукурузный	3%
5	83 г	Миндальная мука	27%
6	12 г	Ром Бакарди	4%

Взбить масло с сахаром, затем вмешать миндальную муку, после яйцо по одному, далее крахмал, ром.

П/ф Глазурь ореховая

1	80 г	Миндальные лепестки	52,2%
2	33 г	Сахар	21,7%
3	40 г	Белок	26,1%

Перемешать все ингредиенты. Выложить на тесто и отпечь.

П/ф Творожно-сливочный мармелад (паста)

1	150 г	Творожно-сливочный сыр	
2	50 г	Сироп глюкозы	
3	100 г	Молоко	
4	42 г	Сахар	
5	15 г	Кукурузный крахмал	
6	2 г	Пектин NH	
7	4 г	Агар-агар	

Творожно-сливочный сыр, сироп глюкозы и молоко подогреть в сотейнике. Добавить смесь сахара, пектина, агара. Довести до кипения, проварить 1-2 минуты. Переложить в форму (рамку), накрыть пленкой «в контакт» дать остыть и убрать в холодильник. После нарезать кубиками и обвалить в муке.

П/ф Бисквит без муки

1	50 г	Белки	
2	40 г	Сахар	
3	40 г	Миндаль	
4	10 г	Какао-порошок	
5	20 г	Сахарная пудра	

Пробить блендером сахарная пудру, какао и миндаль. Взбить белки с сахаром до жестких пиков, добавить просеянные ингредиенты. Распределить на силиконе и поставить выпекать при 160С 15 мин

П/ф Шоколадная паста

1	150 г	Творожно-сливочный сыр	
2	50 г	Сироп глюкозы	
3	100 г	Молоко	
4	42 г	Сахар	
5	15 г	Кукурузный крахмал	
6	2 г	Пектин НН	
7	4 г	Агар-агар	
8	20 г	Какао-порошок, просеять	
9	70 г	Шоколад темный	

Творожно-сливочный сыр, сироп глюкозы и молоко подогреть в сотейнике. Добавить смесь сахара, пектина, агара. Довести до кипения, проварить 1-2 минуты и добавить шоколад. соединить. Переложить в форму (рамку), накрыть пленкой «в контакт» дать остыть и убрать в холодильник. После нарезать кубиками и обвалять в муке.

П/ф Паста Клубничная

1	250 г	Пюре клубники	
2	50 г	Сироп глюкозы	
3	100 г	Клубника с.м.	
4	42 г	Сахар	
5	15 г	Кукурузный крахмал	
6	2 г	Пектин NH	
7	4 г	Агар-агар	

Пюре клубники подогреть с глюкозой в сотейнике. Добавить смесь сахара, пектина, агара. Довести до кипения, проварить 1-2 минуты, добавить ягоды клубники. Переложить в форму (рамку), накрыть пленкой «в контакт», дать остыть и убрать в холодильник. После порезать кубиками и обвалить в муке.

П/ф Мак

1	100 г	Мак	
2	600 г	Молоко	

Соединить, проварить 30 минут, после хорошо промыть и дать влаге стечь.

П/ф Клюквы

1	200 г	Вода	
2	130 г	Клюква	
3	100 г	Сахар	

Соединить сахар и воду, довести до кипения сироп и залить им клюкву, дать настояться.

П/ф Миндальный бисквит

1	51 г	Яичные белки	
2	48 г	Сахар	
3	20 г	Миндальная мука	
4	9 г	Сахарная пудра	
5	6 г	Рисовая мука	
6	0,5шт	Цедра апельсина	

Взбить белки и сахар на средней скорости в течение 10 минут, до формирования мягкой меренги. В миксере пробить миндаль, кокос и рисовую муку вместе до мелкой пудры.

остыть, переложить в кондитерский мешок и порубить

п/ф Жареный баклажан

1	100 г	Сахар	
2	50 г	Сливочное масло	
3	100 г	Баклажан	

Баклажан нарезать кубиками, сахар насыпать в сквороду, довести до карамельного цвета, положить сливочное масло, перемешать и добавить баклажан, объединить с карамелью и через 3-5 минуты убрать с огня. Остудить и добавить в тесто.

Куплено
благодаря
Skladchik.com