

ДЕСЕРТЫ ИЗ ШОКОЛАДА

ОТ МАЙИ ВАСЕ



книга на русском

ПРЕДИСЛОВИЕ ОТ МАРИ ХОЛМ

Entremets переводится на датский как «десертные торты» (Dessert cakes). Можете ли вы придумать более красивое и многообещающее слово? Сладкий союз двух лучших вещей, которые может предложить мир: десерта и торта в одном. И когда эти волшебные слова появляются вместе на обложке книги, полностью посвященной шоколаду... а автором этой книги является Maja Vase, я лично не знаю, что могло бы быть лучше.

Впервые я встретила Майю в 2012 году на Фестивале шоколада в Копенгагене. Ее представил мне общий знакомый как «Шоколадная Майя, которая ведет блог». Я не могу точно вспомнить, что было сначала: я увидела фото одного из ее знаменитых шоколадных творений в журнале или попробовала, но я поняла, насколько особенной на самом деле была эта «Шоколадная Майя». С навыками и вниманием к деталям на уровне международного кондитера, а также индивидуальному стилям, который в то же время является современным и вневременным, она уже выделялась из толпы в возрасте 23-24 лет. И с тех пор она осталась такой же.

Maja Vase - королева идеальных разрезов. Мне нравятся фото ее невероятно красивых тортов, разрезанных пополам и тем самым раскрывающих чудо, то есть то, что творения одинаково красивы внутри и снаружи. Острые, как бритва, кусочки торта, которые почти чувственно раскрывают бархатистую текстуру, атласную прохладу и сочную сливочную консистенцию муссов, ганашей и кремов - просто по следам ножа, заметным на слоях.

Но что более всего меня очаровывает, так это умение Майи соединять культуру и природу. Листая страницы, первое, что бросается в глаза - это выращивание.

Торты в значительной степени сделаны руками человека; они выглядят как произведения искусства. И в то же время в них есть понимание природы, как в выборе ингредиентов, так и в декоре: красота в этом торчащем орехе, этой бабочке, сделанной из лепестков бархатцев, и в этой прекрасной ягоде, которая почти сияет на блестящей сцене зеркальной глазури.

Когда я говорю о естественности в работах Maja, я говорю о естественности как визуально, так и в рецептах. Несмотря на то, что за каждым шоколадным десертным тортом в книге стоит много труда и размышлений, существует также глубокое осознание того, что результат никогда не будет лучше, чем использованные ингредиенты. И эти высококачественные натуральные ингредиенты не следует заменять или смешивать с другими менее качественными.

Основные рецепты Maja на самом деле - несмотря на профессионализм - довольно просты и основаны на нескольких качественных ингредиентах. Меня очаровывает эта двойственность. И что еще важнее: пирожные получаются очень вкусными. Природа встречается с культурой, и замысловатое и искусное встречается с чистым и простым.

Торт - а еще лучше десертный торт с шоколадом — это не просто торт. Maja Vase знает это, я знаю это, и вы, милый читатель, знаете это. Шоколадный десертный торт — это чудо, к которому следует относиться бережно, с высшей любовью, уважением и интересом. Как в этой книге.

Мари Холм, Копенгаген 2020



РЕВЕНЬ ЛИМОН БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Очаровательный и нежный снаружи. Самоуверенный и острый как бритва внутри. У этого кекса с ревенем очаровательный характер и, по моему скромному мнению, самые красивые слои в книге.

Порций:: 8

МИНДАЛЬНЫЙ КЕКС С ЛИМОНОМ

Белый шоколад желательно Ivore 35% от Valhrona – 50г
Сливочное масло – 25г
Сахар – 50г
Яйцо – 1шт
Миндальная мука – 50г
Мелко натертая цедра лимона - 1/2 ч.л.

Растопите шоколад и масло. Взбейте сахар и яйцо, добавить в шоколадную смесь, затем добавить миндальную муку и цедра лимона. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки и выпекайте 15 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Вынуть кекс из духовки и полностью остудите.

СИРОП ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень – 300г
Сахар – 100г
Лимонный сок – 50мл
Стручок ванили - 1

Нарежьте ревень небольшими кусочками. Доведите ревень, сахар, лимонный сок и семена ванили до кипения и дайте покипеть в течение 5 минут, пока ревень не станет мягким. Процедить и отмерить 195 г сиропа ревеня для мусса и желе.

СОВЕТ: Остатки ревеня станут прекрасной добавкой к йогурту на завтрак.

ПЕРВЫЙ МУСС ИЗ РЕВЕНЯ

Листовой желатин 240 блюм - 1/2 Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 100 г
Сироп из ревеня - 50 г
Сливки 35% - 100 мл

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сироп из ревеня до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом сиропе. Залейте шоколад горячим сиропом из ревеня и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков (до мягких пиков). Сначала добавьте немного взбитых сливок в шоколад, а затем аккуратно добавьте остальные. Отсадите 120 г мусса поверх миндального кекса и поместите в морозильную камеру, пока будете готовить желе.

СОВЕТ: Цвет мусса зависит от цвета ревеня. Используйте самые темные красные стебли.





ЖЕЛЕ ИЗ РЕВЕНЯ

Листовой желатин 240 блюм – 1 шт
Сироп ревеня – 70г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сироп ревеня до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом сиропе ревеня. Дайте желе остыть до комнатной температуры. Поверх мусса аккуратно отсадить 30 г желе и снова поставить торт в морозильную камеру на 5-10 минут, пока желе не застынет. Снова отсадите 120г мусса, подморозьте и отсадите оставшееся желе. Отправьте торт в морозилку минимум на 3 часа.

СОВЕТ: убедитесь, что все слои желе и мусса полностью заморожены, прежде чем переходить ко второму слою мусса, так вы получите чистый разрез.

ВТОРОЙ МУСС ИЗ РЕВЕНЯ

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 150 г
Сироп ревеня - 75 г
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

Доведите сироп ревеня до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите его в горячем сиропе ревеня. Залейте шоколад горячим сиропом из ревеня и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте в шоколад сначала немного взбитых сливок, затем осторожно вмешайте остальные. Налейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный торт (желейной стороной вниз) в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 150 г
Сироп ревеня - 75 г
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

Доведите сироп ревеня до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите его в горячем сиропе ревеня. Залейте шоколад горячим сиропом из ревеня и перемешайте лопаткой от центра к краям.

Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте в шоколад сначала немного взбитых сливок, затем осторожно вмешайте остальные. Налейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный торт (желейной стороной вниз) в мусс.

Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

УКРАШЕНИЕ

Цветы незабудки

Дефростируйте торт в холодильнике. Аккуратно разместите шоколадную ленту на торте. Затем украсьте шоколадными веточками и незабудками перед подачей на стол.

МАРАКУЙЯ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ФУНДУК

Молочный шоколад и маракуйя почти неразделимы. Они появляются вместе здесь в миниатюрной пастельно-желтой картине с четырьмя заманчивыми слоями. Шоколадная лента и мини-макароны сверху. И, конечно, цветы цавеля!

ПОРЦИИ 8

ФУНДУЧНЫЙ ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Сахар - 10 г
Жареный фундук – 10г
Шоколад Azelia 35% от Valrhona – 40г
Шоколадная паста Nutella – 20г
Фельётин - 20г
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте жареный фундук. Вылейте карамелизированный фундук на лист бумаги для выпечки и дайте остыть. Мелко порубите и отложите.

Растопите шоколад и нутеллу. Добавьте фельётин и измельченный карамелизированный фундук и приправьте солью. Тонко раскатать смесь между двумя листами бумаги для выпечки и заморозить 5 минут.

Используйте теплое кольцо для выпечки (диаметром 14 см), чтобы вырезать круглую основу и вернуть ее в морозильную камеру.

СОВЕТ: Фельётин — это хрустящие ультратонкие вафельные хлопья, которые придают чудесный хруст. Если вы не можете его найти, замените фельётин - небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

КЕКС С ФУНДУКОМ

Шоколад Azelia 35% от Valrhona – 50г
Сливочное масло – 25г
Сахар - 50г
Куриное яйцо - 1
Жареный фундук - 50г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Слегка взбейте сахар и яйцо. Фундук мелко порубите. Соедините все ингредиенты.

Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175C (350F) до золотистого цвета. Вынуть кекс из духовки и полностью остудите.

ГАНАШ ИЗ МАРАКУЙИ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% Valrhona - 180г
Пюре маракуйи – 60г
Сливки 35% - 60мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения пюре маракуйи и сливки. Вылейте горячее пюре маракуйи в шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Вылейте 175 г ганаша поверх кекса с фундуком и заморозьте не менее 3 часов.

Поместите оставшийся ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поместите в холодильник, пока вы готовите половинки макарон.



МАКАРОНАЖ

Миндальная мука – 150г
Сахарная пудра – 150г
Яичный белок – 55г
Желтый пищевой краситель
Сахар – 150г
Вода – 50мл
Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбейте оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° С, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбейте на высокой скорости до густого и блестящего состояния. Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу. Переложите тесто в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° С (в духовке). Остудите.
Соедините половинки макарон оставшимся ганашем.

СОВЕТ: У вас останется довольно много макарон. Подавайте их в качестве милых помощников к тарту или храните в морозильной камере для другого сладкого случая.

МУСС ИЗ МАРАКУЙИ

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona – 220г
Пюре маракуйи – 110г
Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения пюре маракуйи и сливки. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплую смесь маракуйи, чтобы он полностью растворился.

Вылейте горячее пюре маракуйи на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте в шоколад сначала немного взбитых сливок, затем осторожно вмешайте остальные. Налейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный торт (ганашем из маракуйи вниз) в мусс. Уберите на ночь в морозильную камеру

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА И ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona – 120г
Желтый пищевой краситель

Растопите и темперите шоколад, добавив краситель.

Нанесите тонкий слой шоколада на длинный узкий кусок ацетатной ленты (51х3 см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного схватиться. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Переложите оставшийся шоколад в кондитерский мешок с насадкой для пайпинга и нарисуйте нежные веточки на ацетатной ленте и уберите в холодильник, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

Желтые цветы щавеля

Дефростируйте торт в холодильнике. Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт. Завершите декор шоколадными веточками, мини-макаронами и цветами щавеля непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: Мусс и макароны - не лучшие друзья, поэтому не знакомьте их друг с другом.





МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД АРАХИС СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Переодетый батончик «Сникерс». Хрустящая, солоноватая арахисовая основа, влажный арахисовый кекс, невероятно мягкая соленая карамель и мусс из сладкого молочного шоколада – о мой Бог! Я, наверное, не единственная, у кого тайный роман с популярным арахисовым батончиком, не так ли?

ПОРЦИЙ: 8

ХРУСТЯЩИЙ АРАХИСОВЫЙ СЛОЙ

Сахар – 10г
Соленый арахис – 10г
Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valhrona - 40г
Хрустящая арахисовая паста – 20г
Фельетин - 20г

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте соленый арахис. Вылейте карамелизованный арахис на лист бумаги для выпечки и дайте остыть. Мелко порубите и отложите.

Растопите шоколад и арахисовое масло.

Добавьте фельетин и измельченный карамелизованный арахис. Смесь тонко раскатайте между двумя листами пергамента для выпечки и заморозить 5 минут. С помощью теплого кольца для торта диаметром 14 см вырежьте диск из хрустящего слоя и верните его в морозильную камеру.

СОВЕТ: Хрустящий фельетин можно заменить небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

АРАХИСОВЫЙ КЕКС

Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valhrona - 50г
Сливочное масло - 25г
Сахар - 50г
Яйцо - 1 шт
Соленый арахис - 50г

Растопите шоколад и масло. Слегка взбейте сахар и яйцо. Арахис мелко порубите и добавьте в тесто.

Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175C (350F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Сливки 35% - 50 мл
Сливочное масло - 30 г
Хлопья соли - 1/3 ч.л.
Глюкозный сироп – 75г
Сахар – 75г

В сотейнике доведите сливки, масло и соль почти до кипения и добавьте глюкозный сироп. Тем временем в другом сотейнике растопите сахар до золотистой карамели и сразу же снимите с огня. Добавляйте горячие сливки понемногу, энергично смешивая венчиком. Дайте карамели полностью остыть.

Сверху арахисового кекса налейте 100 г соленой карамели и заморозьте не менее 4 часов до полной заморозки.

СОВЕТ: Убедитесь, что сливки еще горячие, когда они встречаются с карамелью. В противном случае вы рискуете получить комковатую карамель.

МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Молочный шоколад, желателью Jivara 40% от Valhrona - 200г
Сливки 35% - 300мл

Растопите шоколад. Доведите 100 мл сливок до кипения и снимите с огня. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет однородной. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Остальные 200 мл сливок взбейте до мягких пиков. Добавьте немного взбитых сливок в шоколад, затем осторожно вмешайте остальное. Залейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и аккуратно вложите замороженный кекс (соленой карамельной стороной вниз) в мусс.

Поместите хрустящую основу на арахисовый кекс и поместите на ночь в морозильную камеру.

ГЛАЗУРЬ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Молочный шоколад, желателью Jivara 40% от Valhrona - 75г
Сливки 35% - 50мл
Вода – 25мл
Сахар - 75г
Глюкозный сироп – 75г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в сливки до полного растворения. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию погружным блендером. Накройте пленкой в контакт охладите примерно до 35 ° C (95 ° F).

Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Торт разморозьте на сервировочной тарелке в холодильнике

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

Молочный шоколад, желателью Jivara 40% от Valhrona - 100г

Растопите и темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Соленый арахис
Съедобное золото

Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт и украсьте бока торта половинками арахиса и небольшими кусочками золота.



КЛУБНИКА ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

В июне нет ничего лучше сладкой, идеально спелой клубники прямо с поля или домашнего клубничного торта. Этот прекрасный вариант состоит из легкого и воздушного бисквита, нежного сливочного клубничного мусса и поистине чудесного клубничного компоте с черным перцем, который пощипывает язык.

6-8 порций

БИСКВИТ

Сахар - 50г
Яйцо – 1шт
Стручок ванили – 1/3 (только семена)
Мука – 25г
Разрыхлитель теста - 1/3 ч.л.

Взбейте сахар, яйцо и семена ванили до легкого и пышного крема. Просейте вместе муку и разрыхлитель и добавьте в яичную смесь. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 12 см) и выпекайте 15 минут при 200 ° C (400F) до золотистого цвета.

СОВЕТ: Вам понадобятся две круглые силиконовые формочки (диаметром 16 см) или клубничный мусс можно приготовить двумя частями.

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona - 220г
Пюре клубники - 100г
Сок лимона - 10мл
Стручок ванили - 1
Черный перец – 20 горошин
Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Шоколад растопите. Доведите клубничное пюре, лимонный сок, семена ванили и перец горошком до кипения в сотейнике, снимите с огня и выбросьте горошины перца. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом клубничном пюре. Вылейте горячее клубничное пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Вмешайте немного сливок в шоколад, затем аккуратно добавьте остальные.

Поместите кольцо для выпечки (диаметром 12 см) в центр круглой силиконовой формы (диаметром 16 см) и аккуратно отсадите 125 г мусса внешнему по кругу.

Оставшийся мусс поместите в другую круглую силиконовую форму (16 см диаметром) и аккуратно вложите замороженный кекс в мусс. Заморозьте торт и мусс в течение ночи. Выложите клубничный кекс на сервировочную тарелку, а сверху положите кольцо замороженного мусса. Перенесите в холодильник, пока будете готовить клубничный компоте.

СОВЕТ. Чтобы снять металлическое кольцо с мусса, просто немного прогрейте стенки кольца феном.





КЛУБНИЧНЫЙ КОМПОТЕ

Сахар – 20г
Пектин – 2г
Пюре клубники – 50г
Сок лимона – 10мл
Семена 1 стручка ванили
Черный перец – 20 горошин
Свежая, нарезанная кубиками клубника – 250г

Смешайте сахар и пектин. Нагрейте клубничное пюре, лимонный сок, семена ванили и перец горошком до 40С (100F) в сотейнике и добавьте пектин. Доведите клубничную смесь до кипения и варите несколько минут. Снимите с огня и выбросьте перец. В миске смешайте нарезанную кубиками клубнику и клубничное пюре. Вылейте его в полость поверх торта и дайте ему застыть в холодильнике.

СОВЕТ: В компоте используют пектин NH и LM.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

120 г Белый шоколад, желательно Ivore
35% от Valrhona
розовый пищевой краситель

Растопите, темперите шоколад и добавьте краситель. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 5см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть.

Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Незабудки

Дефростируйте торт в холодильнике. Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт. Затем перед подачей украсьте незабудками.

КЕФИР ЧЕРНИКА БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Мусс из кефира с семенами ванили на хрустящей основе, приправленный пряной лакрицей, с яркой пурпурной черничной серединкой и васильками, грациозно танцующими вокруг пирожного. Это пирожное изготовлено в моей собственной силиконовой форме «Tower by Maja Vase».

ПОРЦИЙ 6

ОСНОВА ИЗ ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Овсяное печенье – 80 г
Сублимированный порошок черники – 1-2ст.л.
Сырой порошок лакрицы – 1 ч.л.
Щепотка соли
Сливочное масло – 40 г

Измельчите печенье в крошку. Смешайте все ингредиенты с растопленным сливочным маслом. Выложите смесь в кольцо для выпечки диаметром 10см, выстланное пергаментом для выпечки. Утрамбуйте и заморозьте в морозильной камере.

ЧЕРНИЧНОЕ КРЕМЕ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valhrona - 140г
Яичный желток - 2
Сахар – 15г
Сливки 35% - 100мл
Черничное пюре – 50г
Сок лимона – 10мл
Семена 1/2 стручка ванили

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Взбейте яичные желтки и сахар. В сотейнике доведите до кипения сливки, черничное пюре, лимонный сок и семена ванили и влейте в яичные желтки, помешивая. Верните смесь на огонь и нагрейте до 83 ° C (180 ° F), непрерывно помешивая. Сразу снимите с огня и процедите заварной крем.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте его в теплый заварной крем до полного растворения. Вылейте горячий крем на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Отсадите 75 г крема в кольцо для выпечки (диаметром 8 см), выстланное пищевой пленкой на дне, и заморозьте не менее 4 часов, пока крем не застынет.

СОВЕТ. Остатки крема можно заморозить и использовать в другой раз.

ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valhrona - 100г
Черничное пюре - 30г
Сливки 35% - 10мл
Сок лимона – 10мл
1/2 стручка ванили
Сливки 35%- 100мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

Черничное пюре, 10 мл сливок, лимонный сок и семена ванили доведите до кипения в сотейнике. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом черничном пюре. Вылейте горячее черничное пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте до мягких пиков 100 мл сливок. Сначала добавьте в шоколад немного взбитых сливок, затем аккуратно вмешайте остальные. Налейте мусс в круглое кольцо для выпечки (диаметром 10 см), выстланное пищевой пленкой снизу и уложите по центру черничное креме. Заморозить в течение минимум 4 часов.





КЕФИРНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona - 220г
Сок лимона – 60мл
Стручок ванили - 1
Кефир – 50 мл
Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Шоколад растопите. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и семена ванили. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом лимонном соке. Полейте шоколад горячим лимонным соком и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Вмешайте сливки в шоколад в два приема. Залейте половину мусса в круглую силиконовую форму (диаметр 12 см, 10 см высотой) и аккуратно вложите замороженное креме в мусс.

Сверху налейте оставшийся мусс из кефира и положите бисквитную основу поверх мусса. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА И УКРАШЕНИЕ ДЕКОР

120 г Белый шоколад Ivore 35% от Valrhona
Стручок ванили - 1/3

Растопите и темперირуйте шоколад, добавьте семена ванили. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (38 x 4см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 12 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Намажьте оставшийся шоколад на длинный кусок ацетатной ленты и сделайте полоски шоколада при помощи зубчатого шпателя. Охладите, пока шоколад не застынет.

Васильки

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Сверху наденьте шоколадную ленту и украсьте шоколадной полоской и васильками перед подачей.

СОВЕТ: лесная черника ароматнее, поэтому лучше использовать ее

СОВЕТ: Если вы хотите немного упростить торт, нанесите слой черничного мусса и креме сразу на основу из печенья.

КОКОС

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Кокос и темный шоколад – лучшие друзья по словам моего мужа, фаната «Баунти». Этот торт - признание ему в любви.

Порций: 8

БРАУНИ

Темный шоколад, предпочтительно carai'be 66% от Valhrona - 60г
сливочное масло – 30г
яйцо – 1шт
90 г сахар – 90г
мука - 15 г
Какао - 5 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Взбейте сахар и яйцо и добавьте шоколад. Просейте муку, какао-порошок и соль и добавьте в тесто. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175 °C (350 ° f) до тех пор, пока серединка не будет слегка подрагивать.

Достаньте брауни из духовки и дайте ему полностью остыть

КОКОСОВАЯ НАЧИНА

Кокосовая стружка – 80г
Сгущенное кокосовое молоко - 80 г
щепотка соли

Смешать все ингредиенты, выложить начинку поверх брауни и разровнять при помощи шпателя. Поставьте торт в морозильную камеру минимум на час.

Совет: Кокосовую сгущенку можно заменить обычной.

МУСС ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

Темный шоколад, желательно Manjari 64% от Valhrona - 125 г
сливки 35% - 375 мл

Растопите шоколад. Сливки (125мл) доведите до кипения. Смешайте шоколад с горячими сливками лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков оставшиеся 250 мл сливок.

Добавьте сначала немного взбитых сливок в шоколад, а затем осторожно добавьте остальные. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (16 см диаметром) и аккуратно вложите сверху брауни (кокосовой начинкой вниз). Поставьте торт на ночь в морозильную камеру.





ГЛАЗУРЬ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

3 листовой желатин 240 блюм – 3шт
Темный шоколад, предпочтительно Manjari 64% от Valhrona -75 г
сливки 35% - 50 мл
вода – 25 мл
сахар – 75 г
глюкозный сироп – 75 г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в сливках. Вылейте сливки на шоколад и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и остудите примерно до 35 °C (95 ° f).

Поместите замороженный торт на маленькое кольцо для выпечки и глазируйте. Дайте глазури застыть перед тем, как удалить капельки под тортом с помощью небольшого ножа. Торт дефростировать в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЕ ХЛОПЬЯ

Темный шоколад, желательно Caraibe 66% от Valhrona - 100г
Кокосовая стружка

Растопите и темперите шоколад. Раскатайте темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Разломайте шоколадный лист на более мелкие кусочки. Осторожно растопите край шоколадных кусочков горячим ножом и обмакните в кокосовую стружку. Повторите с остальным декором.

УКРАШЕНИЕ

Перед подачей украсьте торт шоколадными пластинками (закрепив на шоколадных жемчужинах).

Совет: если ваша глазурь не идеальна по краям, вы можете замаскировать это кокосовой стружкой.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА МАРЦИПАН БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Красная смородина и белый шоколад - отличные друзья, и вот они вместе в терпком, необычном и игривом летнем торте. Перфорированный шоколадный диск придает характер тарту. Но и более непринужденный вид со свежей красной смородиной и съедобными цветами тоже будет красиво смотреться.

ПОРЦИЙ: 8

МАРЦИПАНОВЫЙ КЕКС

Марципан – 50г
Сахар - 50 г
Сливочное масло комнатной температуры - 50 г
Яйцо - 1
Мука - 15 г
Красная смородина - 30 г

Натертый на крупной терке марципан, сахар и размягченное масло и взбейте до легкости и воздушности. Добавьте яйцо и муку. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки на дне, и аккуратно вложите красную смородину в тесто. Выпекайте 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета.

Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

КРЕМЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona - 140 г
Яичный желток – 2
Сахар – 15 г
Сливки 35% - 80 мл
пюре красной смородины - 80 г

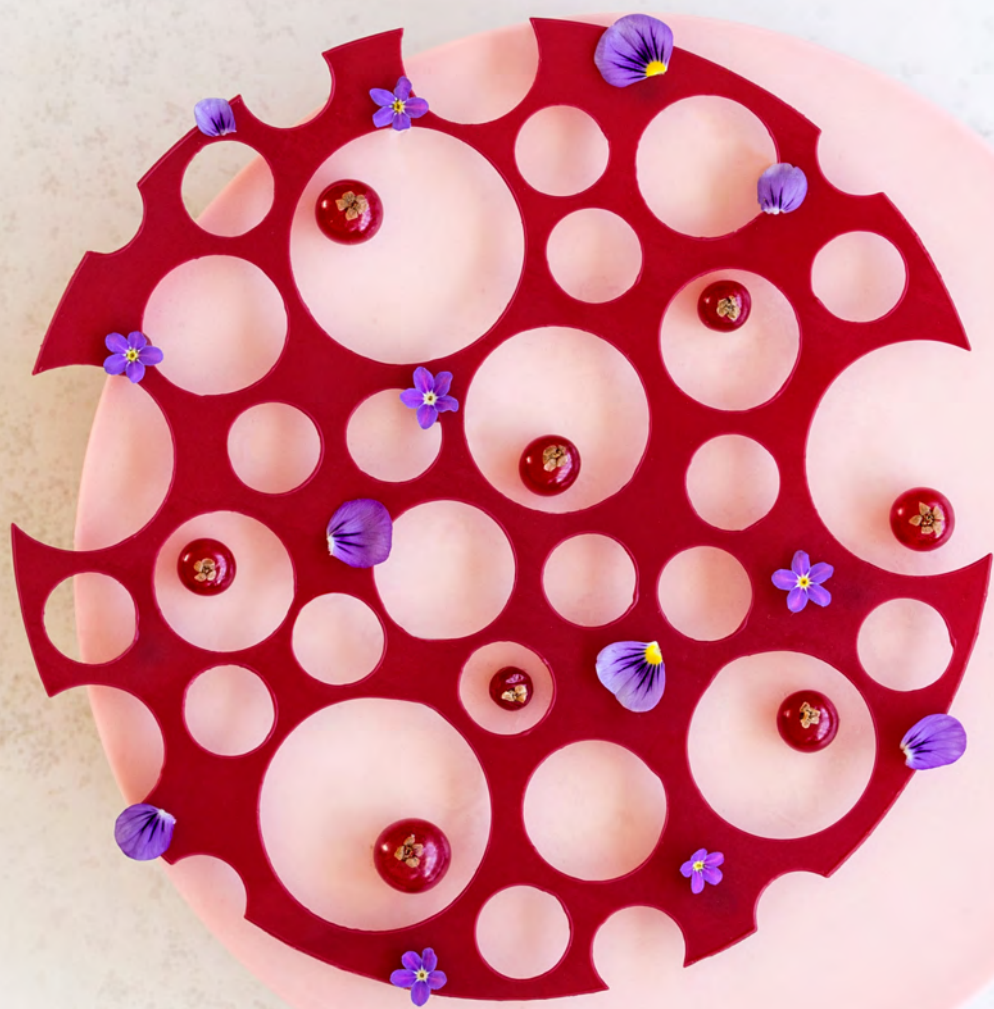
Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Взбейте яичные желтки и сахар. Доведите до кипения сливки и ягодное пюре. Аккуратно добавьте понемногу в яичные желтки. Верните на огонь и нагрейте до 83C (180F), помешивая непрерывно. Сразу же снимите с огня и процедите заварной крем. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом заварном креме. Залейте шоколад горячим заварным кремом и перемешайте лопаткой от центра к краям.

Продолжайте перемешивать, пока шоколадная смесь не станет однородной и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Налейте 150 г креме в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пищевой пленкой на дне, и заморозьте не менее 4 часов, пока креме не застынет полностью

ГЕЛЬ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5
пюре красной смородины - 25 г
Сахар - 5 г

Замочите желатин в холодной воде. Пюре и сахар довести до кипения и снять с огня. Отожмите из желатина излишки воды, распустите в теплом пюре дайте ему остыть, чтобы оно стало чуть теплым. Отсадите желе поверх креме и заморозьте еще минимум 1 час.



МУСС ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Листовой желатин 240 блюм - 1,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona - 220 г
Пюре красной смородины - 100 г
Сок лимона – 10 мл
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите пюре красной смородины и лимонный сок до кипения и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем пюре. Налейте горячее пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Налейте чуть меньше половины мусса в круглую силиконовую форму (Диаметром 16 см) и осторожно вложите крем (желе вниз) в мусс. Сверху вылить оставшийся мусс и немного вдавить марципановый кекс в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Шоколад Raspberry Inspiration от Valrhona - 120 г

Растопите, темперите шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад отсадите в виде волн на ацетатную ленту при помощи кондитерского мешка. Уберите в холодильник, пока шоколад не застынет. Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник до стабилизации. Используйте теплое кольцо для выпечки (14 см. диаметром), чтобы вырезать шоколадный диск и формочки для печенья, чтобы вырезать отверстия в диске.

COBET: Замечательный Raspberry Inspiration от Valrhona при необходимости можно заменить белым шоколадом с красным красителем.

УКРАШЕНИЕ

Шоколадный жемчуг
свежая красная смородина
фиолетовые анютины глазки
фиолетовые незабудки

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

Наденьте шоколадную ленту на торт и украсьте шоколадным диском (фиксируя диск на шоколадных жемчужинах), красной смородиной, анютиными глазками и незабудками непосредственно перед подачей на стол.



ЯСМЕННОК

БЕЛЫЙ ШОКОКОЛАД

ФИСТАШКИ

Несмотря на то, что лес с ранней весны и до поздней осени покрыт ясенником, я редко встречаю его там, где живу. Интересно, я одна такая?

В этом рецепте я отдаю дань уважения сладкой миндальной траве в изящном бледно-зеленом торте, идеально подходящем для весны. Удивительно простой кусок - за исключением, пожалуй, шоколадной ленты, игриво закручивающейся вокруг торта.

Примечание переводчика: ясенник - завсегдатай английских и голландских садов - у нас встречается только в ботанических коллекциях. Пахнет кумарином, примерно, как наша зубровка.

ПОРЦИЙ: 8

ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona - 50 г
Сливочное масло – 25 г
Сахар – 50 г
Яйцо - 1
Миндальная мука - 35 г
Фисташковая мука - 15 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. В шоколадную смесь добавьте сахар и яйцо, затем добавьте миндальную муку, фисташковую муку и соль. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175C (350F) до золотистого цвета.

Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

СОВЕТ: Я делаю фисташковую муку самостоятельно, поджаривая изумрудные несоленые фисташки в течение 3-5 минут при 200 ° C (400 ° F), а затем измельчаю охлажденные орехи в куттере.

ГАНАШ С ЯСМЕННОКОМ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona – 120г
Сливки 35% - 80 мл
Ясенник - 2г
Сахар – 1 ч.л.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения сливки. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Измельчите ясенник и сахар в ступке до состояния пасты и добавьте ганаш. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Процедите, чтобы удалить более грубые частички растения. Отсадите ганаш поверх фисташкового кекса и оставить в морозильной камере не менее 3 часов, до полной заморозки.

СОВЕТ: Ясенник - ароматное растение, но интенсивность аромата меняется в течение сезона, так что количество ясенника является ориентировочным.

МУСС С ЯСМЕННОКОМ

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona – 220г
Молоко - 110 мл
Ясенник – 4г
Сахар – 1 ч.л.
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Шоколад растопите. В сотейнике доведите молоко до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем молоке. Залейте шоколад горячим молоком и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Измельчите ясенник и сахар в ступке и добавьте в шоколад. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера и процедите, чтобы удалить более грубые частицы. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте взбитые сливки в два приема. Налейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный кекс (ганашем вниз) в мусс.

Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.



ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА И ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 120г

Светло-зеленый пищевой краситель

Растопите, темперируйте шоколад, добавьте краситель. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада. Оставшийся шоколад нанесите на ацетатную ленту и проведите по ней зубчатым шпателем. Скрутите лист в рулон, чтобы получилась художественная лента, и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СОВЕТ: используйте разные кольца для торта, чтобы сохранить форму ленты, пока шоколад застывает.

УКРАШЕНИЕ

Свежий ясенник

Розовые восковые бегонии

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Наденьте шоколадную ленту на торт и украсьте шоколадным декором, ясенником и розовыми восковыми бегониями непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: приклейте цветы к шоколадному декору



АНАНАС МАРАКУЙЯ ВАНИЛЬ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Знаменитые детские леденцы на палочке снова возвращаются. С ананасом, сливками и миллионом ванильных семян. Наслаждайтесь этим на солнышке!

ПОРЦИЙ: 8

ОСНОВА ИЗ ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Овсяное печенье – 120 г Щепотка соли
Сливочное масло – 60 г

Измельчите печенье в крошку. Смешайте все ингредиенты с растопленным сливочным маслом. Выложите смесь в кольцо для выпечки диаметром 12см, выстланное пергаментом для выпечки. Утрамбуйте и заморозьте в морозильной камере, пока готовите ганаш.

СОВЕТ: Для создания полости на верхней части торта, вам понадобятся две круглые силиконовые формы (16 см. диаметр) - или можно приготовить ванильный мусс в два подхода.

ГАНАШ ИЗ МАРАКУЙИ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 120 г
пюре маракуйи - 40 г
Сливки 35% - 40 мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения пюре маракуйи и сливки. Вылейте горячее пюре маракуйи на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Вылить ганаш поверх основы и заморозить не менее 3 часов.

ВАНИЛЬНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блум – 1,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 220 г
Сок лимона – 60 мл
Стручок ванили - 1
Натуральный йогурт - 50г
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и семена ванили. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем лимонном соке. Залейте шоколад горячим лимонным соком и перемешайте лопаткой от центра к краям. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте в шоколад сначала немного взбитых сливок, затем аккуратно вмешайте остальные.

Поместите кольцо для выпечки (диаметром 12 см) в центр круглой силиконовой формы (диаметром 16 см) и аккуратно нанесите 125 г мусса по краю формы. Добавьте оставшийся мусс в другую круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженную основу в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь. Выложите кекс на сервировочную тарелку, а сверху положите кольцо замороженного мусса. Перенесите в холодильник, пока будете варить компоте из ананасов.

СОВЕТ: Используйте паяльную лампу, чтобы снять металлическое кольцо с мусса



КОМПОТЕ ИЗ АНАНАСА

Сахар – 25 г
Пектин – 2 г
пюре маракуйи - 50 г
Нарезанный кубиками ананас - 250 г

Смешайте сахар и пектин. Пюре маракуйи нагрейте до 40С (100F) и добавьте пектин. Доведите пюре маракуйи до кипения и варите несколько минут, снимите с огня, смешайте с нарезанным кубиками ананасом и дайте остыть. Добавьте ананасовый компоте в углубление на торте и дайте ему полностью оттаять в холодильнике.

СОВЕТ: В компоте хорошо работают пектин NH и LM.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад Ivore 35%
от Valrhona -120 г
Желтый пищевой краситель

Растопите, темперруйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 5см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад нанесите на ацетатную ленту и проведите по ней зубчатым шпателем. Поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

Желтые цветы щавеля

Наденьте ленту для торта, украсьте цветами и шоколадным декором



ФУНДУК

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Хрустящий, пористый и нежный, насыщенный и шелковистый. Пять граней лесного ореха и очаровательное шоколадное дерево на вершине. Возможно, мой любимый торт в книге.

ПОРЦИЙ: 8

КЕКС С ФУНДУКОМ

Молочный шоколад Azelia 35% от Valrhona - 50 г
Сахар – 75 г
Яйцо – 2шт
Жареный фундук – 75 г
Щепотка соли

Растопите шоколад. Взбейте сахар и яичные желтки до светлого крема, затем добавьте шоколад. Измельчите фундук до состояния муки. Добавьте ореховую муку и соль в тесто. Взбейте яичные белки до устойчивых пиков. Сначала вмешайте немного яичных белков в тесто, затем аккуратно добавьте остальные. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и пеките 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

ПРАЛИНЕ ЛЕСНОГО ОРЕХА

Сахар - 75 г
Жареный фундук - 75 г

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте жареный фундук. Выложите карамелизованный фундук на пергамент для выпечки и дайте остыть. Измельчить 100 г карамелизованного фундука до состояния пралине, а остальные 50 г мелко порубите.

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Шоколад Azelia 35% от Valrhona - 25 г
Пралине лесного ореха - 50 г
Мелко нарезанные карамелизированные лесные орехи - 50 г
Фельетин – 25 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и пралине лесных орехов. Добавьте измельченный фундук и фельетин и приправьте солью. Распределите хрустящий слой поверх кекса с фундуком и разровняйте поверхность шпателем. Заморозьте торт, пока готовите крем.

СОВЕТ: Хрустящий фельетин можно заменить небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

СОВЕТ. Я использую замечательный фундук из Пьемонта.

СОВЕТ: пробовали ли вы когда-нибудь сладкое с лесным орехом? Молочный шоколад Azélia от Valrhona? Если нет, то этот торт – прекрасный повод!

КРЕМЕ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ И ФУНДУКОМ

Листовой желатин 240 блюм - 0,5шт
Молочный шоколад Azélia от Valrhona – 140 г
Яичные желтки - 2
Сахар - 15 г
Сливки 35% - 80 мл
Молоко - 80 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Взбейте яичные желтки и сахар. В сотейнике довести до кипения сливки и молоко и смешать с яичной смесью. Верните на огонь и нагрейте до 83 ° C (180 ° F), непрерывно помешивая. Сразу снимите с огня и процедите заварной крем. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом заварном креме. Залейте шоколад горячим заварным кремом и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Налейте 175 г креме поверх хрустящего слоя и заморозьте не менее 4 часов.





МУСС С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ И ФУНДУКОМ

Листовой желатин 240 блюм – 1 шт.
Молочный шоколад Azélia от Valrhona - 150 г
Пралине лесных орехов - 25 г
Сливки 35% - 75 мл
Щепотка соли
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад и пралине лесных орехов. Доведите 75 мл сливок до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячих сливках. Полейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера.

Слегка взбейте 150 мл сливок. Добавьте взбитые сливки в два приема. Вылить мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и осторожно вложите замороженный кекс (креме вниз) в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ГЛАЗУРЬ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ И ФУНДУКОМ

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Молочный шоколад Azélia от Valrhona - 75 г
Пралине лесных орехов - 25 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода - 25 мл
Сахар - 75 г
Глюкозный сироп - 75 г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте сливки до полного растворения. Залейте шоколад и пралине горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35 ° C (95 ° F). Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью.

Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Торт разморозьте на сервировочной тарелке в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Молочный шоколад, желателью Jivara 40% от Valrhona – 120г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 3см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад отсадите на ацетатную ленту в виде волн и охладите до стабилизации.

УКРАШЕНИЕ

Шоколадный жемчуг
жареный фундук
кандурин

Уложите ленту на торт, украсьте шоколадным декором, жемчужинами, половинками фундука и кандурином.

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

МАЛИНА

Небольшой, но великолепный шедевр, состоящий не менее чем из 15 слоев. Торт просто состоит из повторяющихся слоев шоколадного кекса, малинового джема и фруктово-шоколадного мусса. Затем его украшают шоколадным поясом, шоколадными спиралями и глянцевой зеркальной глазурью. Искусство лаконичности.

ПОРЦИЙ: 6

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Темный шоколад, желательно Carai'be 66% от Valhrona - 150 г
Сливочное масло – 75 г
Сахар – 150 г
Яйцо – 3шт

Растопите шоколад и масло. В шоколадную смесь добавьте сахар и яйцо. Вылейте тесто на противень, выстланный противнем. Бумагу и выпекайте около 15 минут при 175 ° C (350 ° F).

Полностью остудите, затем вырежьте пять коржей кольцом для торта (диаметром 10 см).

МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
малина -75 г
Сахар - 25 г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения малину и сахар и проварите около 5 минут, пока джем не загустеет. Снять с огня. Отжать из желатина лишнюю воду и растворить в теплом малиновом джеме. Оставить остывать.

Нанесите тонкий слой малинового джема на каждый корж и поместите в морозильную камеру, пока будете готовить шоколадный мусс.

МУСС МАЛИНА-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Листовой желатин 240 блюм – 2шт
Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valhrona - 300 г
Пюре малины - 150г
Сливки 35% - 300 мл

В сотейнике доведите малиновое пюре до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем малиновом пюре. Вылейте смесь поверх шоколада и перемешайте. Продолжайте перемешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сначала немного взбитых сливок в шоколад, затем осторожно добавьте остальные.

Выложите 1/5 шоколадного мусса в круглую силиконовую форму (диаметром 12 см, высотой 10 см) и аккуратно прижмите первый корж (малиновый джем вниз) в мусс. Повторите то же самое с оставшимся муссом и коржами. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

СОВЕТ: тут торт делался в форме «Башня от Maja Vase»





ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Белого шоколада, желательного Ivore 35% от Valrhona - 75 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г
Темно-красный пищевой краситель

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячих сливках. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Добавьте краситель и сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и охладите до примерно 35 ° C (95 ° F). Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью.

Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Шоколад Raspberry Inspiration от Valrhona - 150 г

Растопите, темперруйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (38 x 4 см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 12 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад распределите на ацетатной ленте, проведите по ней зубчатым шпателем. Оберните вокруг кольца (диаметр 10 см) охладите, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

красный щавель

Сверху аккуратно выложите шоколадную ленту на торт. Перед подачей украсить шоколадными завитками и щавелем.

КОФЕ

КУНЖУТ

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ШОКОЛАД

Несмотря на то, что я не люблю кофе в чашке, я большой поклонник кофе в пирожных. Особенно в сочетании с поджаренными семенами кунжута и карамелизированным шоколадом. Возможно, я уже признавалась в любви к этому трио, но ничего не могу с собой поделать.

ПОРЦИЙ: 8

КУНЖУТНОЕ ПРАЛИНЕ С КОФЕ

сахар - 80 г
Обжаренные семена кунжута - 50 г
Зерна кофе - 10шт
щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте обжаренные семена кунжута и кофейные зерна. Вылейте карамелизованные семена кунжута на лист бумаги для выпечки и дайте остыть. Измельчить 95 г карамелизированных семян кунжута и кофейных зерен до состояния пралине, а остальные мелко порубите.

СОВЕТ: будьте терпеливы при измельчении карамелизированных семян кунжута и кофейных зерен до пралине. Чем дольше вы измельчаете кунжут семена, тем лучше текстура готового пралине.

ХРУСТЯЩАЯ ОСНОВА

Карамелизованный шоколад,
предпочтительно dulcey 32% от valrhona -
40 г
Пралине кунжута – 20г
Карамелизованный кунжут – 20г
фельетин – 20 г
щепотка соли

Растопите шоколад и кунжутное пралине. Добавьте фельетин и мелко нарезанные карамелизированные семена кунжута. Приправьте солью по вкусу. Тонко раскатать кунжутную смесь между двумя листами бумаги для выпечки и заморозить 5 минут. Используйте теплое кольцо для выпечки (диаметром 14 см), чтобы вырезать круглую основу и верните ее в морозильную камеру.

Совет: хрустящий фельетин можно заменить с небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

КУНЖУТНАЯ

КАРАМЕЛЬНЫЙ КУНЖУТОМ

Карамелизованный шоколад,
предпочтительно dulcey 32% от valrhona -
50 г
сливочное масло – 25 г
сахар – 50 г
яйцо – 1
Обжаренные семена кунжута – 25 г
щепотка соли
пралине кунжута- 75 г

Растопите шоколад и масло. Вбейте сахар и яйцо в шоколадную смесь. Измельчить поджаренные семена кунжута в муку, затем добавьте в тесто щепотку соли. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175c (350f) до золотистого цвета. Достаньте кекс из духовки и дайте полностью остыть. Сверху нанести пралине, затем заморозить не менее 4 часов, пока кекс не будет заморожен полностью.

КЕКС С





МУСС КОФЕ-КАРАМЕЛЬ

листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Карамелизованный шоколад,
предпочтительно dulcey 32% от valrhona -
220 г
сливки 35% - 70 мл
Семена из 1 стручка ванили
эспрессо - 40 мл
сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде.
Растопите шоколад. 70 мл сливок и семена
ванили доведите до кипения в сотейнике и
снимите с огня. Отожмите из желатина
лишнюю воду и растворите в горячих
сливках. Вылейте на шоколад и
перемешайте лопаткой от центра к краям.
Продолжайте помешивать, пока
шоколадная смесь не станет гладкой и
глянцевой. Добавьте к шоколаду эспрессо и
перемешайте с помощью погружного
блендера. Взбейте сливки до мягких пиков.
Добавьте в шоколад сначала немного
взбитых сливок, затем аккуратно вмешайте
остальные. Налейте мусс в круглую
силиконовую форму (диаметр 16 см) и
аккуратно вложите замороженный
карамельный кекс (кунжутное пралине
вниз).

Выложите хрустящий слой на карамельный
кекс и уберите на ночь в морозильную
камеру.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Карамелизованный шоколад, желательно
dulcey 32% от valrhona –120 г
Обжаренные семена кунжута – 5 г

Растопите, темперируйте шоколад.
Распределите шоколад тонким слоем на
длинном узком куске ацетатной ленты (51 x
4см). Снимите ацетатную ленту со стола и
дайте шоколаду немного застыть. Оберните
лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см)
и охладите до стабилизации шоколада.

Распределите оставшийся шоколад тонким
слоем на ацетатной ленте и проведите
зубчатым шпателем. Посыпьте шоколад
семенами кунжута. Скрутите, чтобы
получилось легкое завихрение, и поставьте в
холодильник, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

съедобное золото

Дефростируйте торт на сервировочной
тарелке в холодильнике. Аккуратно
установите шоколадную ленту на торт и
украсьте шоколадным завитком и
сусальным золотом непосредственно
перед подачей на стол

МОРКОВЬ

ПЕКАН

ЙОГУРТ

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Моя мама делает самый крутой морковный торт в мире. Супервлажный и очень пряный торт, его теплые пьянящие ароматы наполняют мой дом. Я украла ее рецепт и добавила в него хрустящий слой с орехами пекан, сочный мусс из йогурта с ванильными семенами и дерзкие шоколадные трюгольники.

ПОРЦИЙ: 8

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Сахар – 50 г
Обжаренные орехи пекан - 50 г
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 40 г
Фельётин – 20 г
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте поджаренные орехи пекан. Вылейте карамелизированный пекан на пергамент для выпечки и дайте остыть. 20 г мелко порубите, оставшиеся 80 г измельчите в пралине. Растопите шоколад. Добавьте 20 г пралине, нарезанные карамелизованные орехи и фельетин и приправьте солью. Раскатайте смесь между двумя листами бумаги для выпечки и заморозьте 5 минут. Используйте теплое кольцо для выпечки (14 См диаметром), чтобы вырезать круглое основание и верните его в морозильную камеру.

СОВЕТ: Хрустящий фельетин можно заменить небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

СОВЕТ: Если вы пробуете в процессе недостаточно активно, у вас останется немного лишнего пралине. К счастью, пралине подходит практически для всего.

МОРКОВНЫЙ КЕКС

Тростниковый сахар - 100 г
Миндальная мука - 80 г
Морковь, натертая на мелкой терке - 80 г
Яйцо – 1
Масло фундука (жидкое) - 35 г
Молотая корица - 1 ч.л.
Щепотка соли
Изюм - 15 г
Жареный пекан - 15 г

Смешайте сахар, миндальную муку, мелко натертую морковь, яйцо, масло, корицу и соль. Добавьте изюм и орехи пекан. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см) и выпекайте 30 минут при 175 ° C (350 ° F). Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

СОВЕТ: вставьте зубочистку, чтобы проверить, готов ли кекс.

СОВЕТ: Фундучное масло очень ароматное и отлично подходит этому кексу, но его можно заменить на любое растительное масло без запаха.

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Листовой желатин 240 блюм -1,5
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 220 г
Сок лимона – 60 мл
Стручок ванили – 1
Натуральный йогурт - 50 г
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и семена ванили. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом лимонном соке. Залейте шоколад горячим лимонным соком и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей.

Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте немного взбитых сливок в шоколад, затем аккуратно добавьте остальные. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно вложите замороженный морковный кекс. Поместите хрустящий слой поверх морковного кекса и поместите на ночь в морозильную камеру.



ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

120 г Белый шоколад, желательно Ivore
35% от Valhrona - 120г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 3см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Вырежьте отверстия в шоколаде маленькими теплыми формочками для печенья и с помощью горячего ножа вырежьте два остроугольных треугольника

УКРАШЕНИЕ

Анютины глазки
Жемчуг из белого шоколада

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Оберните шоколадную ленту вокруг торта и украсьте шоколадными треугольниками (закрепленными на шоколадных жемчужинах) и анютиными глазками.



ЯБЛОКО ТИМЬЯН ФИСТАШКА БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Для многих яблочный кекс ассоциируется с насыщенными осенними золотисто-коричневыми оттенками, но здесь он напевает легкую и воздушную мелодию. Под хрустящим ломтиком яблока скрывается мягкий яблочно-пикантный шоколадный мусс, яблочный компоте с ароматом тимьяна и два слегка соленых фисташковых коржа. Иногда блаженство расцветает, как весна.

ПОРЦИЙ: 8

ХРУСТЯЩИЙ ФИСТАШКОВЫЙ СЛОЙ

Сахар – 50 г
Изумрудные фисташки - 50 г
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 40 г
Фельётин – 20 г
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте фисташки. Вылейте карамелизованные фисташки на пергамент для выпечки и дайте остыть. 20 г мелко порубите, оставшиеся 80 г измельчите в пралине.

Растопите шоколад. Смешайте 20 г фисташкового пралине, мелко нарезанные фисташки и фельётин. Приправьте солью. Смесь тонко раскатайте между двумя листами бумаги для выпечки и заморозьте 5 минут. Вырежьте круг теплым кольцом для выпечки (диаметром 14 см) и верните хрустящий слой в морозильную камеру.

СОВЕТ: Начните с поджаривания 65 г фисташек, необходимых для всего торта, в течение 3-5 минут при температуре 200 ° C (400 ° F). Полностью остудите, затем измельчите 15 г до фисташковой муки.

СОВЕТ: Если вы не можете найти изумрудные фисташки, обычные жареные фисташки будут отличной заменой. Просто не забудьте убрать соль в рецепте.

ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 50 г
Сливочное масло – 25 г
Яйцо – 1
Сахар – 50 г
Миндальная мука - 35 г
Фисташковая мука - 15 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Добавьте сахар и яйцо в шоколадную смесь, затем добавьте миндальную муку, фисташковую муку и соль. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выложенное снизу пергаментом для выпечки и выпекайте 15 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотисто-коричневого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТЕ С ТИМЬЯНОМ

Листовой желатин 240 блюм – 1,5
Яблоко, нарезанное кубиками - 100 г
Яблочный сок -100 мл
Сахар – 30 г
Сок лимона – 20 мл
Тимьян – 1-2г

Замочите желатин в холодной воде. Добавьте кубики яблока, яблочный сок, сахар, лимонный сок и тимьян в сотейник и доведите до кипения. Дайте настояться 5-10 минут, пока кубики яблока не станут мягкими. Снимите с огня и выбросьте стебли тимьяна. Отожмите лишнюю воду из желатина и растворите в горячем яблочном компоте. Переложите компоте в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пищевой пленкой на дне, и заморозьте не менее 2 часов.



ЯБЛОЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм -1,5
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona - 220 г
Яблочный сок -100 мл
Сок лимона – 10 мл
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите яблочный и лимонный соки до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем соке. Вылейте сок на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте в шоколад немного взбитых сливок, а потом аккуратно вмешайте остальные. Отсадите половину мусса в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно выложите сверху замороженный яблочный компоте.

Нанесите оставшийся мусс на яблочный компоте и вложите фисташковый кекс в мусс. Сверху выложить хрустящий фисташковый кекс и положить на ночь в морозильную камеру.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад Ivore 35% от Valrhona – 120г
Светло-зеленый пищевой краситель

Растопите и темперირуйте шоколад и добавьте краситель.

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 4см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Используйте теплую форму для печенья в форме яблока, чтобы вырезать шоколадное яблоко.

УКРАШЕНИЕ

Цветы и листья тимьяна
Марципан

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

Аккуратно установите шоколадную ленту на торт и украсьте шоколадным яблоком (установите его на небольшой шарик марципана), цветками тимьяна и стеблями тимьяна непосредственно перед подачей.





МАЛИНА

ПЕРСИК

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Приторно сладкие консервированные персики из моего детства и эта деликатная интерпретация классической персиковой мельбы находятся далеко друг от друга. Внутри розово-малинового мусса скрыты бархатистый персиковый крем, терпкое малиновое желе и чудесный влажный марципановый кекс с персиками и малиной.

ПОРЦИЙ: 8

МАРЦИПАНОВЫЙ КЕКС

Марципан - 50 г
Сахар – 50 г
Сливочное масло комнатной температуры - 50 г
Яйцо -1
Мука - 15 г
Персик кусочками - 15 г
Малина - 15 г

Добавьте в миску натертый марципан, сахар и размягченное масло и взбивайте до воздушности. Добавьте яйцо и всыпать муку. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки на дне, и аккуратно вложите малину и персик. Выпекайте около 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета.

Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

ПЕРСИКОВОЕ КРЕМЕ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5
Белый шоколад, желательного Ivore 35% от Valrhona - 140 г
яичные желтки - 2
Сахар –15 г
Сливки 35% - 80 мл
Персиковое пюре - 80 г

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Взбейте вместе яичные желтки и сахар в отдельной миске. В сотейнике доведите до кипения сливки и персиковое пюре и влейте в яичные желтки, непрерывно помешивая. Верните на огонь и нагрейте до 83 ° C, не прекращая помешивать. Сразу же снимите с огня и процедите заварной крем. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплом заварном креме. Залейте шоколад теплым заварным кремом и перемешайте его лопаткой. Продолжайте перемешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью блендера.

Налейте 150 г крема в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пищевой пленкой снизу, и заморозьте не менее 4 часов, пока крем не замерзнет полностью.

МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5
Пюре малины - 25г
Сахар 5 г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре и сахар и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем малиновом пюре. Дайте остыть до чуть теплого состояния.

Налейте малиновое желе на замороженный крем и верните в морозильную камеру минимум на 1 час.

МАЛИНОВЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм -1,5
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona - 220 г
Пюре малины - 100г
Сок лимона – 10 мл
Сливки 35% -220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре и лимонный сок, снимите с огня, отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплом малиновом пюре. Вылейте пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Выдавите половину мусса в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно вложите замороженный крем (желе вверх) в мусс.

Сверху нанести оставшийся мусс и слегка вдавить марципановый кекс в мусс. Поместить на ночь в морозильную камеру.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательнo Ivore 35% От Valrhona – 120 г
розовый пищевой краситель

Растопите, темперируйте шоколад, добавьте краситель. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 3см).

Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Желтые цветы щавеля

Установите ленту на торт, украсьте цветами непосредственно перед подачей.

СОВЕТ: если вы хотите немного упростить торт, поместите слой креме и желе сразу поверх марципанового кекса.



ЕЖЕВИКА

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

ФУНДУК

Очаровательный бордово-ежевичный торт со сладким осенним вкусом, которому не нужно ничего, кроме лесных орехов из Пьемонта. Восхитительный молочный шоколад и поцелованная солнцем ежевика с заднего двора.

ПОРЦИЙ: 8

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Сахар – 10 г
Жареный фундук – 10 г
Шоколад Azelia 35% от Valrhona - 40 г
Nutella - 20 г
Фельётин – 20 г
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте жареный фундук. Выложите карамелизованный фундук на пергамент для выпечки и дайте остыть. Мелко порубите и отложите. Растопите шоколад и нутеллу. Добавьте фельётин и мелко нарезанный карамелизованный фундук и приправьте солью. Тонко раскатать смесь между двумя листами бумаги для выпечки и заморозить 5 минут. Вырежьте круг из хрустящего слоя при помощи теплого кольца для выпечки (диаметром 14 см) и верните в морозильную камеру.

СОВЕТ: Фельётин — это хрустящие ультратонкие вафельные крошки, которые придают чудесный хруст. Если вы не можете его найти, замените фельётин небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

БРАУНИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona - 60 г
Сливочное масло – 30 г
Яйцо –
Сахар – 90 г
Мука –15 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Взбейте сахар и яйцо вместе и перемешайте с шоколадной смесью. Просейте муку, соль и добавьте в тесто. Вылить в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выложенное пергаментом для выпечки на дне. Выпекайте около 15 минут при 175C (350F) до состояния, когда серединка брауни еще немного трясется. Достаньте брауни из духовки и дайте ему полностью остыть.

ЕЖЕВИЧНЫЙ ГАНАШ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona - 180 г
пюре ежевики – 60г
Сливки 35% - 60мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения ежевичное пюре и сливки. Вылейте горячее пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Вылейте 175 г ганаша поверх брауни и заморозьте до полного замерзания не менее 3 часов. Перелейте оставшийся ганаш в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и поместите в холодильник, пока будете готовить половинки макарон.

СОВЕТ: Вы не чувствуете озорства? Макароны? Нет ничего постыдного в том, чтобы не готовить их!





МАКАРОНАЖ

Миндальная мука – 150г
Сахарная пудра – 150г
Яичный белок – 55г
Желтый пищевой краситель
Сахар – 150г
Вода – 50мл
Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбейте яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбейте на высокой скорости до густого и блестящего состояния. Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу. Переложите тесто в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Соедините половинки макарон оставшимся ганашем.

СОВЕТ: У вас останется довольно много макарон. Подавайте их в качестве милых помощников к торту или храните в морозильной камере для другого сладкого случая.

ЕЖЕВИЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм - 1,5
Белый шоколад, желательного Ivore 35% от Valrhona - 220 г
пюре ежевики - 110 г
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения пюре из ежевики и сливки. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в горячей смеси пюре из ежевики. Вылейте горячее пюре из ежевики на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема.

Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный кекс (ежевичный ганаш вниз). Уберите на ночь в морозильную камеру.

ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блюм - 3шт
Белый шоколад, желательного Ivore 35% от Valrhona – 75 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г

Темно-красный пищевой краситель
Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в горячих сливках. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Добавьте краситель и сделайте эмульсию погружным блендером. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35C.

Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona - 120 г

Темно-красный пищевой краситель

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2 см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Вырежьте диски маленькими теплыми формочками для печенья.

УКРАШЕНИЕ

Свежая ежевика
красный щавель

Сверху аккуратно положите шоколадную ленту на торт и украсьте шоколадными дисками, ежевикой, макаронами и листьями древесного щавеля непосредственно перед подачей на стол.





ГРУША

ТЕМНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

ВАНИЛЬ

Вдохновленный прекрасным французским пирогом Элен. Хрустящее и жевательное печенье, сливочный мусс из темного молочного шоколада, грушевый компоте с ванильными семенами и жареный фундук, утопленный в растопленном шоколаде. Приятного аппетита!

ПОРЦИЙ: 8

ОСНОВА-ПЕЧЕНЬЕ

Сливочное масло – 50г
Сахар – 50 г
Тростниковый сахар - 75 г
Яйцо – 1
Хлопья соли - 1/3 ч. л.
Мука – 75 г
Разрыхлитель теста – 1/2 ч.л.

Растопите масло в сотейнике и снимите с огня. Взбейте сахар, тростниковый сахар, соль и яйцо до светлого и воздушного крема и смешайте с маслом. Просейте муку и разрыхлитель и аккуратно добавьте в тесто. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см) и выпекайте примерно 20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите.

КОМПОТЕ ИЗ ГРУШИ

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
Груша, нарезанная мелкими кубиками - 200 г
Тростниковый сахар – 50 г
Семена 1/2 стручка ванили

Замочите желатин в холодной воде. Добавьте грушу, коричневый сахар и семена ванили в сотейник и доведите до кипения. Проварите 5-10 минут, пока кубики груши не карамелизируются и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем грушевом компоте. Переложите компоте в кольцо для выпечки (диаметром 14 см) выстеленное снизу пищевой пленкой и заморозьте не менее 2 часов, пока компоте полностью не заморозится.

СОВЕТ: Я предпочитаю хрустящие груши сорта CLARA FRIJS (прим.перев.: что-то типа Конференц), но, если ваш сад полон других сортов, смело используйте их.



МУСС ИЗ ТЕМНОГО МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

темного молочного шоколада, желательно Bahibe 46% от Valrhona - 200 г
Сливки 35% -300 мл

Шоколад растопите. Доведите до кипения 100 мл сливок 35% в сотейнике и снимите с огня. Вылейте на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков 200 мл сливок. Добавьте взбитые сливки в шоколад в два приема.

Отсадите половину мусса в круглую силиконовую форму (16 См диаметром) и аккуратно выложите сверху замороженный компоте из груш. Вылейте оставшийся мусс поверх грушевого компоте и аккуратно положите основу-печенье на мусс. Уберите на ночь в морозильную камеру.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Темный молочный шоколад, предпочтительно Bahibe 46% от Valrhona – 120г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 4см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Вырежьте диск из шоколада диаметром 16 см при помощи теплого кольца для выпечки.

УКРАШЕНИЕ

Поджаренный фундук
съемное золото

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Аккуратно надеть шоколадную ленту на торт, а сверху аккуратно выложить фундук. Поставить шоколадный диск на фундук и аккуратно растопить горелкой для крем-брюле. Украсить фундуком и сусальным золотом.

СОВЕТ: используйте чудесный пьемонтский фундук. Вы почувствуете разницу!

СОВЕТ: чтобы удивить ваших гостей, попросите кого-нибудь из них растопить шоколадный диск прямо за столом.



МАЛИНА

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Малина встречается с темным шоколадом, и вы думаете, что знаете, что получится - но этот малиновый мусс получился насыщенным! И аромат, и цвет сбивают вас с ног. Торт спрятан за высоким малиново-красным шоколадным поясом и разрезанными пополам прямыми рядами малины. Самый громкий хит лета!

ПОРЦИЙ: 8

КЕКС ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

Темный шоколад, желательно Caraibe 66% от Valrhona - 50 г
Сливочное масло – 25 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 1

Растопите шоколад и масло. Вмешайте сахар и яйцо в шоколадную смесь. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (Диаметром 14 см) выложенное пергаментом для выпечки и выпекайте около 15 минут при 175 ° C (350 ° F). Дайте полностью остыть.

МАЛИНОВЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм - 1
Шоколад Raspberry Inspiration from Valrhona - 150 г
Пюре малины - 150г
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Шоколад растопите. В сотейнике доведите малиновое пюре до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплом малиновом пюре. Вылейте теплое пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и аккуратно вложите шоколадный кекс в мусс.

Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

Шоколад Raspberry Inspiration от Valrhona - 100 г

Растопите, темперირуйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 4см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.



УКРАШЕНИЕ

Свежая малина
фиолетовая сирень
фиолетовые анютины глазки

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Наденьте ленту на торт. Перед подачей украсьте половинками малины, сиренью и анютиными глазками.



ПЕКАН

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

СОЛЬ

Вы когда-нибудь пробовали пралине с орехами пекан? Темно-обжаренный, слегка горький и с тонкими нотками ванили? Я сделала очень большую порцию и спрятала немного в этом блестящем черном шоколадном торте.

ПОРЦИИ: 6-8

ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО

Мука – 120 г
Пекановая мука – 15 г
Какао – 15 г
Сахарная пудра – 50 г
Холодное сливочное масло – 75 г
Щепотка соли
Куриное яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Вырежьте из песочного теста диск с кольцом для торта (Диаметром 18 см) и выпекайте 15 минут при температуре 175 ° C (350 ° F). Дайте полностью остыть.

СОВЕТ: Я сама делаю муку из пеканов, обжаривая орехи пекан около 5 минут при 200 ° C, остудить и смолоть в муку.

СОВЕТ: Я запекаю песочное тесто на перфорированном силиконовом коврик, который обеспечивает равномерное выпекание и дает красивый узор.

ПЕСОЧНОЕ

КЕКС ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С ПЕКАНОМ

Темный шоколад, желательно Caraibe 66% от Valrhona - 50 г
Сливочное масло – 25 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 1
Пекановая мука - 25 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Вмешайте сахар и яйцо в шоколадную смесь. Добавьте муку пекана и соль. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте около 15 минут при 175 ° C (350 ° F). Полностью остудить.

ПРАЛИНЕ ПЕКАНА

Сахар – 75 г
Обжаренные орехи пекан - 75 г
Несладкий какао-порошок - 2 ч. л.
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели, снимите с огня и добавьте орехи пекан. Выложите карамелизованные орехи пекан на пергамент для выпечки и дайте остыть. Измельчите карамелизированные орехи до пралине и приправьте по вкусу какао-порошком и солью. Вылейте 100 г пралине с пеканом поверх шоколадного кекса, а оставшееся отложите для мусса. Поставить в морозильную камеру минимум на 4 часа до полной заморозки.

СОВЕТ: проявите терпение при измельчении карамелизованного пекана в пралине. Чем дольше вы измельчаете, тем нежнее получится пралине.





МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ПЕКАНОМ

Листовой желатин 240 блюм -1шт
Молочный шоколад, желательнo 40% Jivara от Valhrona - 150 г
Пralине из пекана - 25 г
Сливки 35% - 75 мл
Щепотка соли
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад и пралине. Доведите 75 мл сливок до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в сливках. Полейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков 150 мл сливок. Добавьте в шоколад в два приема.

Отсадите мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный кекс (пралине вниз). Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г
какао-порошка -25г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплой кремовой смеси. Просейте какао-порошок добавьте в горячую жидкость, перемешивая лопаткой от центра. Продолжайте перемешивать, пока смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35 ° C (95 ° F).

Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Выложите диск из песочного теста на сервировочную тарелку и аккуратно выложите сверху торт. Полностью разморозьте торт в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Темный шоколад, желательнo Caraibe 66% от Valhrona – 120 г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 1,5см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Распределите оставшийся темперированный шоколад на листе ацетатной ленты, проведите по ней зубчатым шпателем, сверните в спираль и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

съедобное золото

Сверху аккуратно положите шоколадную ленту на торт и украсьте шоколадными спиральями и золотом непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: Все элементы торта можно сделать заранее, но собирать в день подачи.

ВИШНЯ

ВАНИЛЬ

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Хрустящее песочное тесто из какао, влажные шоколадные конфеты с марципановыми кексами и хрустящие ванильные муссы с хрустящей корочкой в захватывающем дух темном стиле.

6-8 порций

ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО

Мука – 120 г
Миндальная мука – 15 г
Какао – 15 г
Сахарная пудра – 50 г
Холодное сливочное масло – 75 г
Щепотка соли
Куриное яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения. Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Вырежьте из песочного теста диск с кольцом для торта (Диаметром 18 см) и выпекайте 15 минут при температуре 175 ° C (350 ° F). Дайте полностью остыть.

СОВЕТ: Я запекаю песочное тесто на перфорированном силиконовом коврике, который обеспечивает равномерное выпекание и дает красивый узор.

ПЕСОЧНОЕ

ШОКОЛАДНЫЙ МАРЦИПАНОВЫЙ КЕКС

Марципан – 50 г
Сахар – 50 г
Размягченное сливочное масло - 50 г
Яйцо - 1
Темный шоколад, предпочтительно 66%
Caraibe от Valrhona - 25 г
Какао – 5г
Щепотка соли

Натертый на крупной терке марципан, сахар и размягченное масло и взбейте до светлого воздушного крема. Добавьте яйцо. Растопите шоколад и также добавьте в тесто. Просейте какао-порошок и соль в тесто. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки на дне. Выпекайте около 15 минут при 175 ° C (350 ° F). Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

ВИШНЕВЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona – 150г
Вишневый сироп, предпочтительно Amarena Fabbri – 50мл
Сок лимона – 50 мл
Стручок ванили
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите вишневый сироп, лимонный сок и семена ванили до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплой вишневой смеси. Вылейте смесь на шоколад и перемешайте лопаткой от центра. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в два приема. Отсадите мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите марципановый кекс в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

СОВЕТ: вы можете добавить немного красителя в мусс для цвета





ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блум -3шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35%
от Valhrona –75 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар –75 г
Глюкозный сироп – 75 г
Темно-красный пищевой краситель

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в горячих сливках. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Добавьте краситель и сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой вконтакт и охладите примерно до 35С. Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа.

Выложите диск из песочного на сервировочную тарелку и аккуратно выложите сверху вишневый торт. Полностью разморозьте торт в холодильнике.

УКРАШЕНИЕ

Свежая вишня
красный древесный щавель

Украсьте торт перед подачей на стол. Положить половинки вишни без косточек по бокам торта и закончите декор щавелем.

СОВЕТ: Все элементы торта можно сделать заранее, но дефростировать и устанавливать на песочное тесто нужно сразу перед подачей

ОБЛЕПИХА

ЛАКРИЦА

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Закат на острове Борнхольм. Поразительно красивый торт с облепихой от Hostet, лакрицей от Johan Bulow и особенной бабочкой из календулы из городка Ванг.

ПОРЦИЙ: 8

КЕКС С ЛАКРИЦЕЙ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 50 г
Сливочное масло – 25 г
Сахар – 50 г
Сладкий сироп лакрицы, предпочтительно Johan Bulow – 1ст.л.
Сырой порошок лакрицы, желательно Johan Bulow – 1/2ст.л.
Щепотка соли
Яйцо – 1
Миндальная мука – 50 г

Растопите шоколад и масло. Добавьте сахар, сироп лакрицы, порошок лакрицы и соли, яйцо. Добавьте миндальную муку. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175C (350F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

ЛАКРИЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 100 г
Сливки 35% -50 мл
Сладкий сироп лакрицы, предпочтительно Johan Bulow – 10мл.
Сырой порошок лакрицы, желательно Johan Bulow – 1ч.л.
Сливки 35% - 100 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите 50 мл сливок, сироп лакрицы и порошок лакрицы до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем лакричном креме. Полейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков 100 мл сливок. Добавьте взбитые сливки в два приема. Вылейте мусс на лакричный кекс и поместите в морозильную камеру, пока будете делать желе.

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Сок облепихи, желательно из «Hostet» 15 мл
Сахар – 15 г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите облепиховый сок и сахар до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом облепиховом сиропе. Дайте сиропу остыть до комнатной температуры. Вылить желе поверх лакричного мусса и вернуть в морозильную камеру минимум на 3 часа.





ОБЛЕПИХОВЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм -1шт
Белый шоколад, желателью Ivore 35% от Valhrona – 150 г
Облепиховый сок, желателью из «Hostet» - 75 мл
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите облепиховый сок до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем облепиховом соке. Вылейте горячий сок на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема.

Отсадите мусс в круглую силиконовую форму (16 См диаметром) и аккуратно вложите замороженный торт (желе вниз) в мусс. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.

ОБЛЕПИХОВАЯ ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Белый шоколад, желателью Ivore 35% от Valhrona –75 г
Сливки 35% -50 мл
сок облепихи, желателью из «Hostet» - 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г

Оранжевый и желтый пищевой краситель
Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, облепиховый сок, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в сливках. Залейте шоколад горячими сливками и перемешайте, пока глазурь не станет гладкой и блестящей. Добавьте краситель и сделайте эмульсию погружным блендером. Накройте пленкой в контакт и дайте остыть примерно до 35С. Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желателью Ivore 35% от Valhrona – 120 г
Оранжевый пищевой краситель

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 х 2см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя листами ацетатной ленты и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Вырежьте шоколадную бабочку с помощью теплой формочки для печенья в форме бабочки.

УКРАШЕНИЕ

Оранжево-желтые ноготки
Глюкозный сироп
белый шоколадный жемчуг

Приклейте лепестки календулы к шоколадной бабочке, при помощи сиропа глюкозы. Наденьте ленту на торт и украсьте шоколадной бабочкой (закрепленной на шоколадных бусинах) непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: Бабочка из календулы имеет для меня особое значение, но можно украсить и просто порошком лакрицы, облепихой и шоколадными хлопьями.

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

АПЕЛЬСИН

ФУНДУК

Вольная интерпретация детского шоколадного батончика - он полон свежих апельсинов, сладкого молочного шоколада и хрустяшек. Я не могу остановиться.

ПОРЦИЙ: 8

БРАУНИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona -60 г
Сливочное масло – 30 г
Яйцо – 1
Сахар – 90 г
Мука –15 г
Мелко натертая цедра апельсина - 1/2 ч. л.
щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Взбейте сахар и яйцо и добавьте в шоколадную смесь. Просейте муку, какао-порошок, соль вместе и добавьте в жидкое тесто. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175 ° C (350 ° F), до состояния, когда серединка еще слегка дрожит. Достаньте брауни из духовки и дайте ему полностью остыть.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Сахар –50 г
Обжаренный фундук - 50 г
Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 25 г
Фелъетин –25 г
Мелко натертая цедра апельсина - 1/2 ч. л.
Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте обжаренный фундук. Выложите карамелизованный фундук на пергамент для выпечки и дайте остыть. Измельчите 50 г карамелизованного фундука до состояния пралине оставшиеся очень мелко порубите. Растопите шоколад. Добавьте пралине из лесного ореха, измельченный фундук и фелъетин, приправьте цедрой апельсина и солью. Распределите апельсиновый хрустящий слой на брауни и разровняйте поверхность шпателем. Заморозьте, пока готовите мусс.

СОВЕТ: Фелъетин - это хрустящие ультратонкие вафельные крошки, которые придают чудесный хруст. Если вы не можете его найти, замените фелъетин небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА И АПЕЛЬСИНА

Листовой желатин 240 блюм -1,5шт
Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona –220 г
Свежевыжатый апельсиновый сок - 110 мл
Сливки 35% -220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите апельсиновый сок до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите ее в горячем апельсиновом соке. Вылейте горячий сок на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и аккуратно вложите замороженный брауни (хрустящий слой вниз). Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.





ГЛАЗУРЬ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Листовой желатин 240 блюм - 3
Молочный шоколад Azélia 35% от Valrhona - 75 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте сливки до полного растворения. Полейте шоколад горячими сливками, размешайте. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35C (95F). Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.

Молочный шоколад, желателью Jivara 40% от Valrhona – 120 г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 3см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад отсадите на ацетатную ленту при помощи кондитерского мешка, рисуя нежные веточки. Уберите в холодильник, пока шоколад не застынет.

УКРАШЕНИЕ

Молочный шоколад жемчуг
Апельсин
анютины глазки

Сверху аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт. Перед подачей украсьте шоколадными веточками, шоколадным жемчугом и лепестками анютиных глазок.

БАНАН

АРАХИС

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ШОКОЛАД

Честно говоря, я не большой поклонник сырых бананов. Тем не менее, я люблю влажный, пушистый банановый кекс особенно, если он дополнен хрустящим жидким пралине из арахиса и чудесным сливочно-карамельным муссом.

ПОРЦИЙ: 8

ПРАЛИНЕ ИЗ АРАХИСА

Сахар – 50 г
Соленый арахис – 50 г

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте соленый арахис. Выложите карамелизованный арахис на пергамент для выпечки и дайте остыть. Сохраните 20 г карамелизованного арахиса для хрустящего слоя. А остальное измельчите до состояния пралине.

СОВЕТ: проявите терпение при измельчении карамелизованного арахиса до пралине. Чем дольше вы измельчаете арахис, тем лучше будет текстура вашего готового пралине.

ХРУСТЯЩИЙ АРАХИСОМ

Карамелизованный шоколад,
предпочтительно Dulcey 32% от Valrhona
-40 г
Хрустящая арахисовая паста - 20 г
карамельизованный арахис - 20 г
Фельётин – 20 г

Растопите шоколад и арахисовое масло. Карамелизованный арахис мелко порубите и добавьте в растопленный шоколад с фельетином. Тонко раскатайте смесь между двумя пергаментными для выпечки и заморозьте 5 минут. Используйте теплое кольцо для выпечки (диаметром 14 см), чтобы вырезать диск хрустящего слоя. Поместите обратно в морозилку

СОВЕТ: Хрустящий фельетин можно заменить небольшим количеством измельченных кукурузных хлопьев.

СЛОЙ

С БАНАНОВЫЙ КЕКС

Сахар –50 г
Яйцо - 1
Сливочное масло – 30 г
Мука –30 г
Разрыхлитель -1/3 ч. л.
Щепотка соли
Банан -60 г
Карамелизованный шоколад,
предпочтительно Dulcey 32% от Valrhona
-30 г
Хрустящая арахисовая паста -30 г
арахисовое пралине -80 г

Взбейте сахар и яйцо в миске, пока они не станут светлым и воздушным кремом. Растопите масло и добавьте яйцо. Смешайте вместе муку, разрыхлитель и соль и добавьте в смесь. Разомните банан вилкой и добавьте в тесто. Шоколад крупно нарезать и добавьте. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом, и запекать 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите. Сверху на кекс нанести тонким слоем арахисовое пралине и поместите в морозильную камеру минимум на 4 часа до полного замерзания.





МУСС СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Карамелизованный шоколад,
предпочтительно Dulcey 32% от Valrhona -
220 г

Молоко – 110мл
Щепотка соли
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения молоко и соль и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем молоке. Залейте шоколад горячим молоком и перемешайте лопаткой от центра к краям. Размешивайте, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см) и вложите замороженный банановый кекс (пралине вниз) в мусс. Выложите хрустящий слой на арахисовый кекс и поместите в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Карамелизованный шоколад, желательно
Dulcey 32% от Valrhona - 150 г
Солёный арахис

Растопите, темперირуйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2,5см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада. Распределите оставшийся темперированный шоколад на ацетатной ленте, посыпьте арахисом и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Разломайте шоколадный лист на более мелкие кусочки.

УКРАШЕНИЕ

Шоколадный жемчуг
кандурин
съедобное золото

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт, затем украсьте кусочками шоколада (балансирующими на шоколадном жемчуге), кандурином и золотом непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: Если вы очень сильно хотите пирожное, то банановый кекс получится очень вкусным даже без излишеств.

МАЛИНА

ТИМЬЯН

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

ЛАЙМ

Изящная нежно-розовая девица в компании с игривым светло-зеленым. Влажный фисташковый кекс, лаймовый крем с необычным бархатным ароматом тимьяна, желе из тимьяна, сливочно-малиновый мусс и очаровательная шоколадная лента, обвивающая торт.

ПОРЦИЙ: 8

ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 50 г
Сливочное масло – 25 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 1
Миндальная мука – 35 г
Фисташковая мука – 15 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Вмешайте сахар и яйцо в шоколадную смесь, затем добавьте миндальную муку, фисташковую муку и соль. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом, и выпекайте 15 минут при 175C (350F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и полностью остудите.

СОВЕТ: Я делаю фисташковую муку самостоятельно, поджаривая изумрудные несоленые фисташки в течение 3-5 минут при 200 ° C (400 ° F), а затем измельчаю охлажденные орехи в куттере

КРЕМЕ ЛАЙМ-ТИМЬЯН

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 140 г
яичные желтки - 2
Сахар – 15 г
Сливки 35% - 100 мл
Сок лайма - 60 мл
Тимьян - 2 г
Сахар – 1ч.л.

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Взбейте яичные желтки и 15 г сахара. В сотейнике доведите до кипения сливки и сок лайма и влейте в яичные желтки, помешивая. Верните на огонь и нагрейте до 83C (180F), непрерывно помешивая. Сразу снимите с огня и процедите заварной крем. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем заварном креме. Залейте шоколад горячим заварным кремом и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Измельчите тимьян и 1 чайную ложку сахара до состояния пасты в ступке и перемешайте с кремом. Процедите, чтобы удалить более крупные кусочки тимьяна. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Отсадить 150 г креме поверх фисташкового кекса и поместите в морозильную камеру минимум на 4 часа.

ТИМЬЯНОВОЕ ЖЕЛЕ

Листовой желатин 240 блюм - ½ шт.
Сок лайма - 15 мл
Сахар – 15 г
Тимьян - 1 г
Сахар – ½ ч.л.

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сок лайма и сахар до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом лаймовом сиропе. Измельчите тимьян и ½ чайной ложки сахара в ступке до состояния пасты и добавьте в лаймовый сироп. Процедите, чтобы удалить более крупные кусочки тимьяна, и дайте сиропу остыть до комнатной температуры. Вылейте желе поверх креме и заморозьте, пока готовите малиновый мусс.



МАЛИНОВЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona – 220 г
Пюре малины – 100г
Сок лайма - 10 мл
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре и сок лайма и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем малиновом пюре. Вылейте горячее малиновое пюре на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте перемешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Сливки взбить до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметр 16 см), вложите замороженный кекс и поместите в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательнo Ivore 35% От Valrhona - 120 г
розовый пищевой краситель

Растопите, темперირуйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном треугольном куске ацетатной ленты (51 x 2 x 8см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Тимьян
розовая восковая бегония

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт и украсьте стеблями тимьяна и восковой бегонией непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: приклейте лепестки бегонии к шоколадной ленте с небольшим количеством глюкозного сиропа.

СОВЕТ: Если вам не нравится пищевой краситель, используйте вместо этого порошок сублимированной малины для окрашивания шоколадной ленты.



КЛУБНИКА БАЗИЛИК БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ЛАЙМ

Клубника и базилик особенно удачно сочетаются друг с другом и вместе составляют игривый бледно-зеленый летний торт. Он состоит из влажного фисташкового кекса, чудесного свежего мусса из базилика и множества сочных пухлых ягод клубники. Вы тоже влюблены?

ПОРЦИЙ: 6

ФИСТАШКОВЫЙ ДАКУАЗ

Изумрудные фисташки - 25 г
Миндальная мука – 25 г
Сахарная пудра - 50г
щепотка соли
яичные белки - 2
Сахар – 25 г

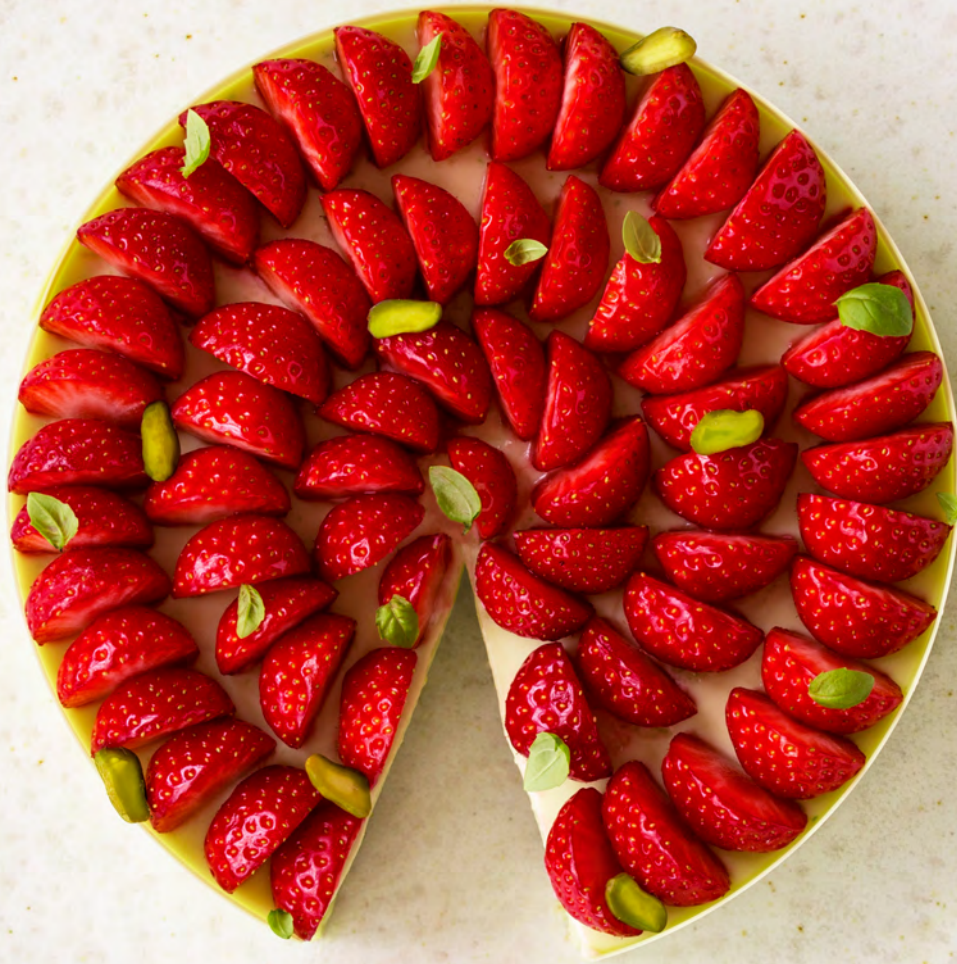
Поджарьте изумрудные несоленые фисташки в течение 3-5 минут при температуре 175 ° C (350 ° F) и дайте им полностью остыть. Остывшие орехи измельчить в куттере в муку. Добавьте миндальную муку, сахарную пудру и соль. И импульсно смешайте в куттере вместе. Взбейте яичные белки до жестких пиков. Постепенно добавляйте сахар, пока меренга не станет упругой и блестящей. Осторожно добавляйте ореховую смесь в меренгу. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментом и разровняйте при помощи шпателя. Выпекайте дакуаз в течение 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Выньте бисквит из духовки и полностью остудите.

МУСС ЛАЙМ-БАЗИЛИК

Листовой желатин 240 блюм - 1
Белый шоколад, желательного Ivore 35% от Valhrona – 150 г
Сок лайма - 75 мл
Базилик – 15 листьев
Сахар – 1ч.л.
Сливки 35% - 150 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите сок лайма до кипения в сотейнике и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем соке лайма. Вылейте горячий сок на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Измельчите листья базилика и сахар в ступке и добавьте в шоколад. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и аккуратно положите сверху дакуаз. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.





ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 100 г
Светло-зеленый пищевой краситель

Растопите, темперируйте шоколад.
Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 4 см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть.
Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Маленькие спелые ягоды клубники
Изумрудные несоленые фисташки
Листья базилика

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Аккуратно наденьте шоколадную ленту на торт, затем перед подачей украсьте половинками клубники, фисташками и листьями базилика.



ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД МАРШМЕЛЛОУ

Почти невозможно устоять перед жареным маршмеллоу с хрустящей карамелизированной корочкой и нежной серединой. А с муссом из молочного шоколада и печеньем, вероятно, никто не устоит перед соблазном. Тепло поприветствуйте: торт «Смор».

6-8 ЧЕЛОВЕК

ОСНОВА ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Овсяное печенье – 120 г
Щепотка соли
Сливочное масло – 60 г

Измельчите печенье в крошку. Смешайте все ингредиенты с растопленным сливочным маслом. Выложите смесь в кольцо для выпечки диаметром 12см, выстланное пергаментом для выпечки. Утрамбуйте и заморозьте в морозильной камере.

ИЗ МУССА ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Молочный шоколад, желательнo Jivara
40% от Valrhona – 120 г
Сливки 35% - 180 мл

Растопите шоколад. Доведите 60 мл сливок до кипения в сотейнике и снимите с огня. Вылейте на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте перемешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков оставшиеся 120 мл сливок. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Отсадите мусс в круглую силиконовую форму (16 см. диаметром) и аккуратно вложите замороженную основу из печенья в мусс. Поместите в морозильную камеру на ночь.

ГЛАЗУРЬ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Листовой желатин 240 блюм -3шт
Молочный шоколад, желательнo Jivara
40% от Valrhona - 75 г
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячих сливках. Полейте шоколад горячими сливками и перемешайте. Сделайте эмульсию с погружным блендером. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35С. Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике.





МАРШМЕЛЛОУ

Листовой желатин 240 блюм -3шт
Сахар – 100 г
сиропа глюкозы - 50 г
Вода – 30 мл
Яичный белок – 60г
Сахарная пудра 1 ст.л.

Замочите желатин в холодной воде. Доведите 100 г сахара, сироп глюкозы и воду до кипения в сотейнике и нагрейте до 118 ° C (245 ° F). Взбейте яичные белки и 1 столовую ложку сахара до мягких пиков. Отожмите лишнюю воду из желатина и распустите в горячем сахарном сиропе. Медленно влейте горячий сироп в белки, не прекращая взбивать. Взбивайте до жестких пиков. Переложите маршмеллоу в кондитерский мешок с большой круглой насадкой и отсадите длинную колбаску на пергамент для выпечки, посыпанный сахарной пудрой. Посыпьте сахарной пудрой маршмеллоу и дайте стабилизироваться при комнатной температуре.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Темный молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona - 120 г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 2см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Раскатайте оставшийся темперированный шоколад между двумя ацетатными листами и поставьте в холодильник, до стабилизации. Вырежьте диск из шоколада диаметром 12 см при помощи теплого кольца для выпечки.

УКРАШЕНИЕ

Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona -20 г

Бусины из молочного шоколада
кандурин
съедобное золото

Растопите шоколад. При помощи кондитерского мешка нарисуйте круги на шоколадном диске. Наденьте аккуратно шоколадную ленту на торт. Удалите излишки сахарной пудры с зефира и выложите спиралью поверх торта. Осторожно поместите шоколадный диск сверху и украсьте шоколадными бусинами, кандурином и золотом. Подавайте торт с горелкой крем-брюле и позвольте гостям поджарить свой собственный ломтик.

СОВЕТ: не забудьте удалить с зефира всю излишнюю сахарную пудру, прежде чем класть его на торт, иначе вы рискуете поджечь его.

АРАХИС

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

СОЛЬ

Не секрет, что я очень люблю карамелизированный белый шоколад. И четкие разрезы. Этот конкретный торт немного требователен, но ваше терпение будет вознаграждено. Он предлагает арахисовый крамбл, два восхитительно сливочно-карамельизированных мусса из белого шоколада и абсолютно неукротимое арахисовое пралине.

ПОРЦИЙ: 8

АРАХИСОВОЕ ПРАЛИНЕ

Сахар – 80 г
Соленый арахис – 80 г

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели, снимите с огня и добавьте соленый арахис. Выложите карамелизованный арахис на пергамент для выпечки и дайте остыть.

Отложите 40 г карамелизованного арахиса, а остальное измельчите до пралине. Вылейте пралине в кольцо для выпечки (диаметром 12 см), выстланное пищевой пленкой на дне, и заморозьте не менее 4 часов, пока оно не застынет.

СОВЕТ: проявите терпение при измельчении карамелизованного арахиса до пралине. Чем дольше вы будете измельчать арахис, тем лучше будет текстура.

АРАХИСОВЫЙ КРАМБЛ

Соленый арахис – 30 г
Мука – 30 г
Сахар – 30 г
Сливочное масло – 30 г

Измельчите арахис в муку. Добавьте в миску муку, арахисовую муку, сахар и масло и перетрите до крошки. Переложите крошку на противень, выложенный пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Дайте крамблу остыть полностью.

АРАХИСОВЫЙ ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

Шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 40 г
Арахисовый крамбл - 120 г
карамельизованный арахис - 40 г

Растопите шоколад. Добавьте арахисовый крамбл и карамелизованный арахис (мелко порубите его перед этим). Поместите смесь в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выложенное пергаментом снизу и утрамбуйте. Поместите в морозильную камеру, пока готовите мусс.

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valrhona – 300 г

Выложите шоколад на противень, выстланный пергаментом для выпечки, и поставьте в духовку при 125C (255F). Тщательно перемешивайте шоколад каждые 10 минут. Удалите 200 г примерно через 30 минут и запекайте оставшиеся 100 г еще 30-60 минут, пока шоколад не приобретет темно-карамельный цвет. Это будет «темный карамелизованный шоколад» для мусса.





МУСС ИЗ ТЕМНОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ШОКОЛАДА

Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт
Темный карамелизованный белый
шоколад – 100г
Сливки 35% - 150 мл
Щепотка соли

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите до кипения 50 мл сливок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячих сливках. Полейте шоколад горячими сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков оставшиеся 100 мл сливок. Добавьте сливки в два приема. Поместите замороженное арахисовое пралине в центр кольца для выпечки (диаметром 14 см) с дном, выстеленным пищевой пленкой. Отсадите мусс по кругу и сверху пралине и замораживайте не менее 4 часов.

МУСС ИЗ СВЕТЛОГО КАРАМЕЛИЗОВАННОГО ШОКОЛАДА

Листовой желатин 240 блюм – 1шт
Карамелизованный белый шоколад - 200 г
Сливки 35% - 300 мл
Щепотка соли

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Доведите до кипения 100 мл сливок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите его в теплых сливках. Полейте шоколад теплыми сливками и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков оставшиеся 200 мл сливок. Вмешайте взбитые сливки в шоколад в два приема. Поместите замороженный мусс (пралине вниз) в центре круглой силиконовой формы (диаметр 16 см). Отсадите мусс вокруг и поверх более темного мусса. Аккуратно вложите основу из крамбла в мусс и поместите в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 100 г

Растопите, темперруйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

съемное золото

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Наденьте на торт шоколадную ленту и украсьте его золотом непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: к счастью, у вас нет пути назад после первого кусочка.

ЛИМОН

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Шелковисто-гладкий лимонный взрыв с влажными слоями марципанового кекса, соблазнительным черным перцем и нежно покачивающимися съедобными цветами.

ПОРЦИЙ: 8

МАРЦИПАНОВЫЙ КЕКС

Марципан – 100г
Сахар -100 г
Сливочное масло комнатной температуры - 100 г
Яйцо - 2
Мука - 30 г
Лимонная цедра – 1/2ч.л.

Натертый на крупной терке марципан, сахар, цедру и размягченное масло и взбивать до легкости и воздушности. Добавьте яйцо и муку. Вылейте тесто на противень, выстланный пергаментом для выпечки на дне. Выпекайте 20 минут при 175 ° C (350 ° F) до золотистого цвета. Выньте кекс из духовки и дайте ему полностью остыть, пока будете готовить желе.

ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

Листовой желатин 240 блюм – 1,5
Сок лимона –50 мл
Сахар – 50 г
15 горошин черного перца

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок, сахар и перец горошком и снимите с огня. Выбросьте перец. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите в теплом лимонном сиропе. Дайте остыть до чуть теплого состояния. Вырезать 3 коржа из марципанового кекса диаметром 14 см и налить сверху каждого 30 г желе. Поместите кекс в морозильную камеру, пока не застынет желе.

СОВЕТ: Если вы хотите, чтобы желе было яркого лимонно-желтого цвета, можно добавить в него немного красителя.

СОВЕТ: Перед тем как наливать лимонное желе, убедитесь, что торт остыл полностью, чтобы оно застыло почти сразу.

ЛИМОННЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блюм -1,5шт
Белый шоколад, желательнo Ivore 35% от Valhrona – 220 г
Сок лайма - 110 мл
Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и растворите в горячем лимонном соке. Вылейте горячий сок на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте сливки в шоколад в два приема. Отсадите 1/3 мусса в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно вложите на корж (желе вниз) в мусс. Повторить с оставшимися коржами. Поставьте торт в морозильную камеру на ночь.



ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 120г

Растопите, темперите шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на двух кусках ацетатной ленты (51 x 2 и 51x3см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

УКРАШЕНИЕ

Желтые цветы щавеля
Фиолетовые анютины глазки

Дефростируйте торт на сервировочной тарелке в холодильнике. Надеть ленту на торт, затем украсить цветами непосредственно перед подачей на стол.

СОВЕТ: Если у вас мало времени, замените желе вкусным кислым лимонным джемом.



ЧЕРНИКА

ЛИМОН

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

ВАНИЛЬ

Торт из лесной черники, завораживающий красивой фиолетовой игрой цветов и удивительно терпким и сладким ароматом. Черника дополняется белым шоколадом и лимон в торте, ганаше и муссе, а завершают торт пастельно-пурпурная сирень и мини-макарон.

ПОРЦИЙ 6

ЧЕРНИЧНЫЙ ЛИМОНОМ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 70 г
Сливочное масло – 35 г
Сахар – 70 г
Мелко натертая цедра лимона 1/2 ч. Л.
Яйцо – 1,5шт
Черничное пюре –15 г
Миндальная мука – 70 г

Растопите шоколад и масло. Смешайте сахар и цедру лимона и добавьте яйца. Вмешайте черничное пюре в жидкое тесто и добавьте миндальную муку. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментом, и выпекайте 20 минут при 175С, до золотистого цвета. Полностью остудите.

СОВЕТ: если лакрица делает вас счастливыми, добавьте в тесто немного сырого порошка лакрицы.

ЧЕРНИЧНЫЙ ГАНАШ

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valhrona – 300 г
Сливки 35% - 100 мл
Черничное пюре – 40 г
Сок лимона – 20 мл
Стручок ванили – 1,5шт

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения сливки, черничное пюре, лимонный сок и семена ванили. Вылейте горячую смесь на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. 200 г ганаша отсадите поверх кекса. Переложите оставшийся ганаш в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и положите в холодильник.

СОВЕТ: Я предпочитаю лесную шведскую чернику, поскольку она дает самый красивый цвет и аромат.

МАКАРОНАЖ

Миндальная мука – 150г
Сахарная пудра – 150г
Яичный белок – 55г
Желтый пищевой краситель
Сахар – 150г
Вода – 50мл
Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбейте оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° С, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбейте на высокой скорости до густого и блестящего состояния. Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу. Переложите тесто в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой. Выпекать 8-10 минут при 150 ° С (в духовке). Остудите. Соедините половинки макарон оставшимся ганашем.

СОВЕТ: У вас останется довольно много макарон. Подавайте их в качестве милых помощников к торту или храните в морозильной камере для другого сладкого случая.





ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС

Листовой желатин 240 блум - 1/2шт
Белый шоколад Ivore 35% от Valrhona - 100 г
Черничное пюре – 30 г
Сливки 35% - 10 мл
Сок лимона – 10 мл
Семена ½ стручка ванили
Сливки 35% -100 мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. Черничное пюре, 10 мл сливок, лимонный сок и семена ванили доведите до кипения. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплую черничную смесь. Вылейте теплую смесь на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков 100 мл сливок. Добавьте взбитые сливки в два приема. Отсадите мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 12 см) и поместите в морозильную камеру на ночь.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Белый шоколад, желательно Ivore 35% от Valrhona - 100 г
Фиолетовый пищевой краситель

Растопите, темперირуйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (51 x 3см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 16 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Оставшийся шоколад раскатайте между двумя кусками ацетатной ленты, стабилизируйте в холодильнике. Вырежьте шоколадные диски при помощи теплых вырубок для печенья.

УКРАШЕНИЕ

фиолетовая сирень

Выложите черничный кекс на сервировочное блюдо и выложите сверху замороженный черничный мусс. Дефростируйте торт в холодильнике. Наденьте шоколадную ленту на торт и украсьте черничными макаронами, сиренью и шоколадными дисками непосредственно перед подачей на стол.



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

ВАНИЛЬ

Причудливое комбо брауни и меренги. Жевательное брауни, пышная пена из черной смородины, мусс из темного шоколада, глянцевая шоколадная глазурь и хрупкие шоколадные шпиги, которые бросают вызов гравитации.

ПОРЦИЙ 6

БРАУНИ

Темный шоколад, предпочтительно carai'be 66% от Valhrona - 60г
сливочное масло – 30г
яйцо – 1шт
сахар – 90г
мука - 15 г
Какао - 5 г
Щепотка соли

Растопите шоколад и масло. Взбейте сахар и яйцо и добавьте шоколад. Просейте муку, какао-порошок и соль и добавьте в тесто. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 10 см), выстланное пергаментом для выпечки, и выпекайте 15 минут при 175 °C (350 ° f) до тех пор, пока серединка не будет слегка подрагивать. Достаньте брауни из духовки и дайте ему полностью остыть.

МЕРЕНГА ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Сахар -75 г
Глюкозный сироп -40 г
Пюре из черной смородины -30 г
Стручок ванили - 1
Яичный белок - 50 г
сахар - 1 ст.л.

Доведите до кипения 75 г сахара, глюкозный сироп, пюре из черной смородины и семена ванили и нагрейте до 118C (245F). Взбейте яичные белки и 1 столовую ложку сахара до мягких пиков. Медленно влейте горячий сироп в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить меренгу до устойчивых пиков. Отсадить 75г меренги поверх брауни и разровнять шпателем. Поставить в морозильную камеру минимум на 3 часа.

СОВЕТ: если ваше кольцо для торта недостаточно высокое, немного вытолкните кекс из кольца, чтобы оставить место для большего количества меренги.

СОВЕТ: Превратите остатки меренги в безе: запеките при низкой температуре.

МУСС ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

Темный шоколад, желательно Manjari 64% от Valhrona - 150 г
сливки 35% - 450 мл

Растопите шоколад. Сливки (125мл) доведите до кипения. Смешайте шоколад с горячими сливками лопаткой от центра к краям. Продолжайте помешивать, пока шоколадная смесь не станет гладкой и глянцевой. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Взбейте до мягких пиков оставшиеся 250 мл сливок.

Добавьте сначала немного взбитых сливок в шоколад, а затем осторожно добавьте остальные. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (12 см диаметром и высотой 10см) и аккуратно вложите сверху брауни (меренгой вниз). Поставьте торт на ночь в морозильную камеру.

СОВЕТ: торт сделан в моей новой силиконовой форме «Tower by Maja Vase»





ГЛАЗУРЬ

Листовой желатин 240 блюм – 3шт
Сливки 35% - 50 мл
Вода – 25 мл
Сахар – 75 г
Глюкозный сироп – 75 г
какао-порошка -25г

Замочите желатин в холодной воде. Доведите сливки, воду, сахар и сироп глюкозы до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и распустите желатин в теплой кремовой смеси. Просейте какао-порошок добавьте в горячую жидкость, перемешивая лопаткой от центра. Продолжайте перемешивать, пока смесь не станет гладкой и блестящей. Сделайте эмульсию с помощью погружного блендера. Накройте пленкой в контакт и охладите примерно до 35 ° C (95 ° F).

Поместите замороженный торт на небольшое кольцо для выпечки и полейте его глазурью. Подождите, пока глазурь застынет, прежде чем удалять любые капли под тортом с помощью небольшого ножа. Выложите диск из песочного теста на сервировочную тарелку и аккуратно выложите сверху торт. Полностью разморозьте торт в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Темный шоколад, желательнo Manjari
64% от Valhrona - 150 г

Растопите, темперируйте шоколад. Распределите шоколад тонким слоем на длинном узком куске ацетатной ленты (38x7см). Снимите ацетатную ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть. Оберните лентой кольцо для выпечки (диаметром 12 см) и охладите до стабилизации шоколада.

Наклейте кусок ацетата на разделочную доску, убедитесь, что он прилип. Капните несколько столовых ложек темперированного шоколада на чистую столешницу и осторожно прижмите разделочную доску (ацетатной стороной вниз) к шоколаду. Осторожно поднимите разделочную доску и удерживайте, пока шоколадные шпильки не застынут. Чтобы вырезать ровные диски, воспользуйтесь теплой вырубкой для печенья.

СОВЕТ: если у вас дрожат руки, поместите разделочную доску на пластиковую коробку, пока шоколад не застынет.

СОВЕТ: Убавьте огонь и прибавьте музыку, когда приметесь делать шоколадные шпильки. (Прим.перев. я так понимаю, что под «убавить огонь» имеется в виду «выдохнуть и успокоиться». Своеобразная игра слов.)

УКРАШЕНИЕ

Шоколадные шарики

Наденьте аккуратно шоколадную ленту на торт. Затем перед подачей украсьте шоколадными шпильками (установленными на шоколадные шарики).

ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

ИСКУССТВО ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА ЧТО ТАКОЕ ПЮРЕ?

Есть много способов темперировать шоколад, и так же много мнений о том, какой из них лучший. Используйте тот, который вам удобнее всего и обязательно темперировать шоколад в прохладном помещении. В теплую погоду это практически невозможно. Поверьте мне.

Дайте вашим шоколадным украшениям стабилизироваться в холодильнике или морозильнике, если они прилипли к ацетатной ленте. Таким образом он ослабит хватку.

Чем больше шоколада, тем легче темперирование. Мой совет - приготовить сначала украшения, а затем используйте остатки шоколада в самом торте.

Все пюре, упомянутые в книге, на 100% фруктовые. А ягоды без семян и кожицы. Вы можете купить замороженные пюре или приготовить их самостоятельно, доведя замороженные ягоды до кипения и проварив их несколько минут, прежде чем процедить их через мелкоячеистое сито.

ЖЕЛАТИН

Листовой желатин, используемый в книге, имеет силу 240 блюм и вес 1,7г каждый.

ЯЙЦА

Я всегда использую яйца среднего размера, весом около 50 г. (В России это С1)

СЕКРЕТ ИДЕАЛЬНОГО ШОКОЛАДНОГО МУССА

Взбивайте сливки только до мягких пиков. Так вы получите восхитительно гладкий и бархатный шоколадный мусс. Если вы перевозбоете сливки вы рискуете, что мусс станет слишком твердым или еще хуже, зернистым.

Добавляйте слегка взбитые сливки в шоколад, когда шоколад едва теплый.

Если шоколадный мусс очень жидкий, поместите форму с муссом в морозилку ненадолго перед тем, как вкладывать основу (бисквит, кекс и тп). В противном случае основа может утонуть. Если шоколадный мусс становится твердым, пройдитесь зубочисткой по краям, чтобы не было пузырьков воздуха.

ОБОРУДОВАНИЕ

Если вы купите два кольца для торта (диаметром 14 и 16 см) и круглую силиконовую форму (диаметром 16 см). Можно приготовить более 75% тортов из этой книги. Если вы делаете торт в кольце для торта вместо силиконовой формы, то обязательно плотно оберните его пищевой пленкой и поместите его на ровную доску. Ацетатные листы, которые я использую для шоколадных лент и украшения 10 см высотой. Я обрезаю их по размеру.

СРОК ГОДНОСТИ

Все торты в книге должны быть приготовлены хотя бы за день до подачи, но также можно сделать это за неделю или две до этого и просто герметично упакуйте заготовку до использования.

Просто выньте замороженный торт из морозильной камеры за 3-4 часа до подачи (или утром, если у вас впереди напряженный день) и пусть он дефростируется в холодильнике.

Пирожные хранятся в холодильнике несколько дней. Однако вкус и текстура тортов самые лучшие в первый день после дефростации.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Время заморозки всегда ориентировочное, ведь морозилки отличаются друг от друга не меньше, чем духовки.

СКАЖЕМ НЕТ НЕРАЗУМНОМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ!

Поместите пищевую пленку или бумагу для выпечки под замороженный торт, когда вы глазируете его. Тогда вы можете легко сохранить излишки глазури и повторно использовать ее для другого торта. Пожалуйста, никаких лишних отходов!

ПОДРУЖИТЕСЬ С РЕЦЕПТОМ

Внимательно прочтите рецепт перед тем, как начать, вы узнаете все шаги заранее и избежите ситуации, когда чего-то не хватит: ингредиентов, оборудования или времени.

УЗНАЙТЕ СВОЮ ПЕЧЬ

Нет двух одинаковых духовок, так что следите за своими кексами и бисквитами в последние 5 минут выпечки. Возможно, для твоей духовки нужно на 3 минуты больше или меньше, чем у меня. Я всегда использую обычную духовку, если не указано иное.

CONTENTS

8	RHUBARB - LEMON - WHITE CHOCOLATE
12	PASSION FRUIT - MILK CHOCOLATE - HAZELNUT
16	MILK CHOCOLATE - PEANUT - SALT CARAMEL
20	STRAWBERRY - BLACK PEPPER - WHITE CHOCOLATE
24	BUTTERMILK - BLUEBERRY - WHITE CHOCOLATE
28	COCONUT - DARK CHOCOLATE
32	RED CURRANT - MARZIPAN - WHITE CHOCOLATE
36	WOODRUFF - WHITE CHOCOLATE - PISTACHIO
40	PINEAPPLE - PASSION FRUIT - VANILLA - WHITE CHOCOLATE
44	HAZELNUT - MILK CHOCOLATE
48	MILK CHOCOLATE - RASPBERRY
52	COFFEE - SESAME - CARAMELISED CHOCOLATE
56	CARROT - PECAN - YOGURT- WHITE CHOCOLATE
60	APPLE - THYME - PISTACHIO - WHITE CHOCOLATE
64	RASPBERRY - PEACH - WHITE CHOCOLATE

68	BLACKBERRY - MILK CHOCOLATE - HAZELNUT
74	PEAR - DARK MILK CHOCOLATE - VANILLA
78	RASPBERRY - DARK CHOCOLATE
82	PECAN - DARK CHOCOLATE - SALT
86	CHERRY- VANILLA - DARK CHOCOLATE
90	SEA BUCKTHORN - LIQUORICE - WHITE CHOCOLATE
94	MILK CHOCOLATE - ORANGE - HAZELNUT
98	BANANA - PEANUT - CARAMELISED CHOCOLATE
102	RASPBERRY - THYME - WHITE CHOCOLATE - LIME
106	STRAWBERRY - BASIL - WHITE CHOCOLATE - LIME
110	DIGESTIVE - MILK CHOCOLATE - MARSHMELLOW
114	PEANUT - CARAMELISED WHITE CHOCOLATE - SALT
118	CITRON - WHITE CHOCOLATE - SORT PEBER
122	BLUEBERRY - WHITE CHOCOLATE - VANILLA
126	BLACK CURRANT - DARK CHOCOLATE - VANILLA



коллекция
десертов

Maja Vase

рецепты из приложения

Оглавление

Клубничный тарт с ванилью	4
Тарталетки с соленой карамелью	7
Муссовый шоколадно-малиновый тарт	10
Торт Ревень-Ваниль	13
Муссовый тарт с лакрицей и маракуйей	15
Шу с кракелином, черной смородиной и лакрицей	18
Десертные тапасы	21
Свечи с карамелью и маракуйей	24
Пирожное лайм-фисташка-базилик	27
Пирожное Клубника-Карамель-Шампанское	31
Пирожное фундук-маракуйя	35
Тройной шоколад с жидким центром	39
Рождественский вишневый чизкейк	42
Лимонный торт с белым шоколадом	45
Макарон из черного кунжута с белым шоколадом и лимоном	48
Кофейно-сливочный муссовый торт с карамелью	51
Сливочный муссовый торт	54
Тарт-печенье XL.....	57
Шоколадный брауни без муки с пеканом	60
Бисквитный торт кофе-карамель-пекан	63
Тарт из темного шоколада с апельсиновым кранчем	66
Ежевичный бисквитный торт	69
Шоколадно-фисташковые тарталетки	72
Торт "Фисташка-Малина-Тимьян".....	75
Ежевичный шоколадный тарт.....	78
Торт-печенье с карамелью и арахисом.....	81
Ежевичный торт с белым шоколадом.....	84
Макароны-единороги с соленой карамелью	87
Карамельный торт	90
Неаполитанский торт	93
Торт «Фисташка лайм базилик».....	96
Тарт Кунжут-кофе-карамель	98
Тарт малина-фисташка-тимьян	101
Торт с бузиной, клубникой, белым шоколадом и лимоном	104

Дикая зеркальная глазурь	107
Торт Фундук-клубника-базилик	109
Чизкейк с красными ягодами.....	111
Брауни-тарт	114
Сливочный мусс из малины и брауни.....	117
Пирожное ром-черника	119
Макарон Ваниль-Лимон	121
Брауни тарты с нутеллой и меренгой	123
Торт Малина-Бузина	126
Черничный торт с лимоном, лакрицей и белым шоколадом	129
Тарт с малиной ревенем и меренгой.....	133
Малиновый торт с тимьяном, фисташкой и лаймом	136
Леденцы карамель-маракуйя	140
Арахисово-шоколадный тарт	142
Чизкейк карамель-маракуйя	145
Кофейно-фундучный тарт	148
Пирожные с соленой карамелью	151
Шу ревенем и карамелизованным шоколадом	154
Шоколадные шу с кофе и лимоном	157
Муссовый торт Банан-Карамель-Арахис	161
Шоколадный муссовый торт с малиной	164
Простые шоколадные батончики с арахисом.....	168
Макарон с шампанским.....	170
Десерт Ежевика-Лакрица	173
Торт из шампанского с марципаном, лимоном и черникой	177
Макарон с лакрицей и черной смородиной	181
Треугольники из черной смородины и белого шоколада с бальзамическим уксусом и черным перцем	184
Лакрично-лимонные бомбы	187
Черничный чизкейк с лакрицей	190
Пирожные лайм-белый шоколад-базилик	193
Маленькие кубики с карамелью, арахисом и маракуйей.....	196
Кофейный брауни с кофейным креме	199
Ежевичный тарт с фундуком	202

Клубничный тарт с ванилью



6 тартов диаметром 15,5см

Клубничный тарт обезумел. Утопает в ванили и украшен шоколадной лентой и съедобными цветами.

Примечание

Я обожаю мягкий ванильный крем и ем его ложкой, если представляется возможность. Если вы предпочитаете более воздушные и устойчивые крема, то добавьте в конце немного полувзбитых сливок.

Рецепт:

Песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 15,5 см, высотой 3,5 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Ванильный франжипан

- Миндальная мука – 50 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Палочка ванили – 1/2
- Щепотка соли
- Яйцо – 1

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, семена ванили и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите.

Ванильный заварной крем

- Желток – 40 г
- Сахар – 60 г
- Мука общего назначения – 10 г

- Кукурузный крахмал – 10 г
- Молоко – 250 мл
- Ванильная палочка – ½

Желтки и 30г сахара слегка взбейте в миске. Добавьте муку и кукурузный крахмал, смешайте до однородности. В сотейнике доведите молоко, оставшийся сахар, семена ванили и пустой стручок ванили почти до кипения и снимите с огня. Удалите стручок ванили и смешайте теплое молоко с желтками. Верните смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая венчиком, пока крем не загустеет. Накройте пленкой в контакт и полностью охладите в холодильнике.

Шоколадное покрытие и лента

- Шоколад Raspberry inspiration от Valrhona – 100г

Растопить и темперировать шоколад, нанести тонким слоем на лист гитарной ленты (49х3,5см), дать немного стабилизироваться. Обернуть вокруг кольца для торта (диаметр 15,5см) и стабилизировать. Нанести на охлажденный торт тонкий слой оставшегося шоколада поверх франжипана (это не для декора, а чтобы не размок от заварного крема).

Сборка

- Клубника
- Сирень
- Анютины глазки
- 'Raspberry pearls' от Valrhona

Оберните торт шоколадной лентой, взбейте ванильный заварной крем до гладкости. Нанесите толстый слой ванильного крема на торт. Наполните торт порезанной на половинки клубникой и украсьте цветами и жемчужинами.

Тарталетки с соленой карамелью



На 6 тарталеток диаметром 8 см

Песочное тесто из арахиса, наполненное неотразимой текучей соленой карамелью и шелковисто-соленым карамельным ганашем.

Примечание

Если у вас очень хрустящее настроение, добавьте немного карамелизированного арахиса в карамель.

Рецепт:

Арахисовое песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Арахисовая мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1/2

Смешайте муку, арахисовую муку, сахарную пудру, масло и соль импульсно в кухонном процессоре до состояния крошки. Добавьте яйцо и быстро смешайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в течение 1 часа.

Тщательно уложите тесто в кольца для тарталеток (диаметром 8 см) и выпекайте примерно 10-15 минут при 175 ° С до золотистого цвета. Полностью остудите.

Шоколадное покрытие

- Белый шоколад Dulcey 32 % от Valrhona – 50 г

Растопите шоколад и покройте внутреннюю поверхность тарталетки тонким слоем. Охладите в холодильнике до стабилизации шоколада.

Соленая карамель

- Сливки 35% - 75 мл
- Сливочное масло – 30 г
- Соль – 1/3 ч.л.
- Глюкозный сироп – 75г
- Сахар – 75г

В сотейнике доведите сливки, масло и соль почти до кипения и добавьте глюкозный сироп.

Тем временем в другом сотейнике сделайте сухую карамель из сахара, снимите с огня.

Постепенно вливайте теплые сливки, энергично смешивая венчиком. Остудите. Наполните тарталетки карамелью наполовину и охладите в холодильнике, пока готовите ганаш.

Карамелизованный белый шоколадный ганаш

- Карамелизованный белый шоколад Ivoire 35 % или Dulcey 32 % от Valrhona – 180 г
- Сливки 35% - 120 мл
- Щепотка соли

Растопите шоколад.

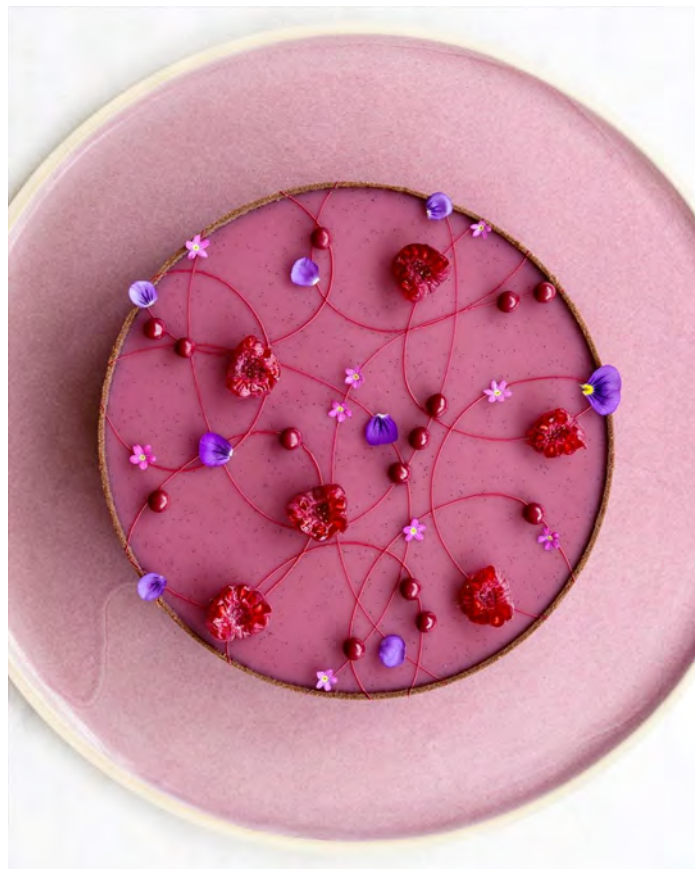
В сотейнике доведите сливки и соль почти до кипения и влейте в шоколад, помешивая силиконовой лопаткой. Пробейте блендером до однородной эмульсии. Наполните тарталетки и охладите в холодильнике до застывания.

Декор

Съедобное золото и пыльца (кандурин)

Перед подачей украсьте тарталетки съедобным золотом и золотой пылью.

Муссовый шоколадно-малиновый тарт



На 1 тарт 15,5см диаметром

Шоколадное песочное тесто, влажный шоколадный франжипан, сливочно-малиновый мусс и шелковистый малиновый ганаш. Это потрясающе!

Примечание

Лучше всего мусс получится, если использовать стационарный, а не ручной миксер.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 15,5 см, высотой 3,5 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Шоколадный франжипан

- Миндальная мука – 50 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1
- Молочный шоколад Jivara 40% from Valrhona – 50 г

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, семена ванили и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо. Добавьте растопленный шоколад.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите.

Малиновый мусс

- Сахар – 75 г
- Глюкозный сироп – 40 г
- Пюре малины – 30 г
- Стручок ванили
- Яичный белок – 50 г
- Сахар – 1 ст.л.

В сотейнике довести до кипения сахар, глюкозный сироп, пюре малины и семена ванили. В то же время взбить белки с столовой ложкой сахара до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118°C медленно влить его в белки, не переставая взбивать. Взбивать до блестящих и устойчивых пиков. Отсадить 75г малинового мусса в тарталетку поверх шоколадного франжипана, выровнять поверхность шпателем.

Малиновый ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 120г
- Пюре малины – 40 г
- Сливки 35% - 40 мл
- Стручок ванили – ½

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения пюре, сливки и ваниль. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Наполнить тарталетку ганашем поверх мусса. Стабилизировать в холодильнике несколько часов.

Сборка

- Шоколад 'raspberry inspiration' от Valrhona – 20 г
- Жемчужины 'raspberry pearls' от Valrhona
- Малина
- Съедобные цветы

Растопить шоколад и поместить его в кондитерский мешок с насадкой для пайпинга (или срезать у мешка очень маленький уголок). Нанести узор на поверхность тарта. Украсить жемчужинами, малиной и цветами непосредственно перед подачей.

Торт Ревень-Ваниль



На 1 тарт диаметром 16см

Когда об объятиях на день рождения не может быть и речи, обязательно испеките ванильный пирог из ревеня. Люблю тебя, С. Если вы хотите побаловать дорогого друга, это отличный кандидат.

Примечание

Цвет ганаша напрямую зависит от цвета вашего ревеня

Рецепт:

Марципановый кекс с ревенем

- Марципан – 100г
- Сахар – 100г
- Мягкое сливочное масло – 100г
- Цедра лимона – 1/2 чайной ложки
- Яйцо – 2
- Мука общего назначения – 30 г
- Ревень – 50г

Марципан натереть на крупной терке и выложить в чашу миксера. Добавьте сахар, масло и цедру лимона и взбейте до образования пышной массы. Добавляйте яйца по одному. Добавьте муку.

Выложить тесто в кольцо диаметром 16 см, выстланное пергаментной бумагой. Нарезьте ремень небольшими кусочками и аккуратно вдавите в тесто. Выпекать приблизительно 30 минут при 175 ° C до золотистого цвета

Ганах из ревеня

- Ревень – 200 г
- Сахар – 70 г
- Лимонный сок – 30мл
- Стручок ванили
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 180г

Ревень нарезать небольшими кусочками. Довести до кипения кусочки ревеня, сахар, лимонный сок и семена ванили и прокипятить в течение 5 минут.

Процедить и отмерить 100 г получившегося сиропа. Растопить шоколад. Смешать горячий сироп и шоколад, пробить блендером до эмульсии. Вылить ганах поверх кекса и стабилизировать в холодильнике.

Сборка

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 20 г
- Сублимат малины
- Незабудки

Растопить шоколад и добавить сублимат малины, смешать до объединения.

Перелить шоколад в кондитерский мешок с насадкой для пайпинга и нанести узор на поверхность торта. Украсить незабудками.

Муссовый тарт с лакрицей и маракуйей



На 1 тарт диаметром 15,5см

Тарт из маракуйи для дорогих друзей, по которым вы соскучились. Моя замена объятиям и поцелуям.

Под солнечным ганашем из маракуйи скрывается сливочный и жевательный мусс из маракуйи, влажный франжипан из лакрицы и хрустящее песочное тесто.

Примечание

Если вы не любите лакрицу, просто не кладите ее.

Рецепт:

Лакричное песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – ½
- Лакричная пудра – 1 ч.л.

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 15,5 см, высотой 3,5 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Лакричный франжипан

- Миндальная мука – 50 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1
- Лакричная пудра – ½ ч.л.

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, лакрицу и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите.

Мусс из маракуйи

- Сахар 1 – 75г
- Глюкозный сироп – 40 г
- Пюре маракуйи – 30 г
- Яичный белок – 50 г
- Сахар 2 – 1 ст.л.

В сотейнике довести до кипения сахар, глюкозный сироп, пюре маракуйи. В то же время взбить белки с столовой ложкой сахара до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118°C медленно влить его в белки, не переставая взбивать. Взбивать до блестящих и устойчивых пиков. Отсадить 75г мусса в тарталетку поверх франжипана, выровнять поверхность шпателем.

Ганаш с маракуйей

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 180г
- Пюре маракуйи – 60г
- Сливки 35% – 60мл

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения пюре и сливки. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Наполнить тарталетку ганашем поверх мусса. Стабилизировать в холодильнике несколько часов.

Сборка

- Шоколад с маракуйей 'passion inspiration' от Valrhona – 20г
- Сирень
- Цветы тимьяна
- Цветы щавеля
- Желтые анютины глазки

Растопить шоколад и поместить его в кондитерский мешок с насадкой для пайпинга (или срезать у мешка очень маленький уголок). Нанести узор на поверхность тарта. Украсить цветами непосредственно перед подачей.

Шу с кракелином, черной смородиной и лакрицей



Выход: 10-15 маленьких шу

Дикий и красивый вариант моей любимой семлы из черной смородины. За хрустящей оболочкой кракелина скрывается терпкий шелковистый крем из черной смородины и насыщенная лакричная сердцевина.

Примечание

Крем и шоколадные диски можно приготовить заранее, а заварное тесто лучше всего в день подачи.

Рецепт:

Креме из черной смородины

- Желатин листовой 240 блюм – ½ листа или 0,85г
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 140г
- Яичный желток – 2
- Сахар – 15г
- Сливки 35% – 80 мл
- Пюре черной смородины – 80г

В миске слегка взбейте сахар и яичные желтки. Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике довести почти до кипения сливки и пюре из черной смородины. Постепенно вбить сливки в яичные желтки. Верните смесь на огонь и помешивая доведите смесь до загустения и температуры 83 ° C. Снимите с огня, отожмите желатин и добавьте к смеси. Пробить блендером. Влейте заварной крем в шоколад, помешивая. Пробейте блендером. Накройте пленкой в контакт и оставьте в холодильнике не менее 4 часов, желательно на ночь.

Кракелин

- Мука общего назначения – 30г
- Тросниковый сахар – 30г
- Холодное сливочное масло – 30 г

Перетереть пальцами в крошку масло, сахар и муку. Раскатать между двумя листами пекарской бумаги, охладить.

Шу

- Молоко – 50мл
- Вода – 50мл
- Сливочное масло – 50мл
- Сахар – 0,5 ч.л.
- Мука – 50 г
- Яйцо -1,5
- Щепотка соли

В сотейнике доведите до кипения молоко, воду, масло, сахар и соль. Снимите с

огня. Добавьте муку и перемешивайте, пока не образуется мягкое и гладкое тесто. Верните сотейник на огонь и подсушите тесто несколько минут, помешивая, пока на дне сотейника не образуется бархатная корочка. Переложите тесто в миску и дайте остыть. В миске слегка взбить яйца. Постепенно добавляйте яйца в тесто, интенсивно помешивая. Перемешайте до получения однородной и эластичной массы.

Переложите в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите маленькие шарики (диаметром 4 см) на противень, выстланный пергаментной бумагой. Вырежьте формочкой для печенья маленькие кружочки из кракелина (диаметром 4 см). Поместите диски с кракелином поверх заварного теста. Выпекайте 35-40 минут при 175 ° C, не открывая дверцу духовки. Остудите полностью.

Шоколадные диски

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona
- Жирорастворимый краситель

Растопить шоколад, добавить краситель, темперировать шоколад. Раскатать шоколад между двух листов гитарной пленки. Оставить для стабилизации. Вырезать диски 2см диаметром при помощи теплой вырубки.

Сборка

- Сладкий сироп лакрицы
- Сублимат черной смородины
- Цветки щавеля

Переложите крем из черной смородины в кондитерский мешок с круглой насадкой. Сделайте отверстие в верхней части каждой шу и наполните ее сиропом лакрицы и кремом из черной смородины.

Поместите шоколадный диск поверх каждой шу и отсадите поверх креме из черной смородины. Накройте сверху вторым шоколадным диском. Украсить цветами.

Десертные тапасы



40 небольших пирожных

Четыре вида восхитительных вкусных пирожных, которые удивительно просты в приготовлении. Один с красной смородиной, один с маракуйей, один с кофе, карамелью и кунжутом, а четвертый с черной смородиной и лакричником. Все они имеют одинаковую основу из песочного теста, кольцо из ганаша, небольшой сюрприз и какое-то украшение. Используйте мои рецепты для вдохновения и попробуйте свои любимые вкусы и техники украшения!

Примечание

Из песочного теста получается примерно 40 маленьких основ, а каждого ганаша хватит не менее, чем на 20 порций.

Основы из песочного теста, ганаша и украшения можно легко приготовить накануне, поэтому единственное, что остается в день сервировки - это сборка.

Рецепт:

Песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Вырежьте кружочки 3см диаметром и выпекайте приблизительно 10 минут при 175°C.

Ганаш из красной смородины

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 120 г
- Пюре красной смородины – 40г
- Сливки 35% – 35мл
- Лимонный сок – 5мл

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения пюре, сливки и лимонный сок. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии.

Отсадить ганаш поверх песочного теста при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой 8мм. Стабилизировать в холодильнике несколько часов.

Украсить бегониями и шоколадными волнами.

Ганаш маракуйя

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 120г
- Пюре маракуйя – 40г
- Сливки 35% - 40г

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения пюре и сливки. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Отсадить ганаш поверх песочного теста при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой 8мм.

Стабилизировать в холодильнике несколько часов. Украсить икрой из маракуйи.

Кофейно-карамельный ганаш

- Белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 120г
- Сливки 35% - 60г
- Стручок ванили – 0,5
- Эспрессо – 10 г

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения ваниль и сливки. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Добавить эспрессо и снова пробить блендером. Отсадить ганаш поверх песочного теста при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой 8мм. Стабилизировать в холодильнике несколько часов. Посыпать в середину немного карамелизованных семян кунжута. Украсить шоколадными дисками-шпилями, как на картинке.

Ганаш из черной смородины

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 120г
- Пюре черной смородины – 40г
- Сливки 35% - 35мл
- Лимонный сок – 5мл

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения пюре, сливки и лимонный сок. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Отсадить ганаш поверх песочного теста при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой 8мм и добавить в середину немного лакричной карамели. Стабилизировать в холодильнике несколько часов. Украсить шоколадными дисками, цветами и лакричной пудрой.

Свечи с карамелью и маракуйей



Выход: 6 шт.

Опасно вкусные пирожные-маршмеллоу из маракуйи, маскирующиеся под золотые свечи. Внутри сверкающих цилиндров скрывается хрустящая арахисовая основа, карамельный бисквит без муки, острый мусс из маракуйи и сердцевина из текучей соленой карамели. Невозможно устоять!

ПРИМЕЧАНИЕ

Сделайте мусс непосредственно перед тем, как собирать пирожное.

Если у вас нет шести маленьких кондитерских колец, вы можете использовать стаканы или картонные тубы.

Остатки карамели можно подать отдельно для любителей карамели. Или пригласите переводчика этой книги на чай))

Пирожные можно приготовить накануне. Главное, чтобы они успели охладиться.

Рецепт:

Хрустящая арахисовая основа

- Сахар – 10 г
- Солёный арахис – 10г
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 40г
- Арахисовая паста – 40г
- Фелъетин – 20г

Сделайте сухую карамель, снимите с огня, добавьте арахис вылейте на силиконовый коврик, охладите, мелко порубите. Растопите шоколад с арахисовой пастой, добавьте орехи и фелъетин. Раскатайте массу между двумя слоями пекарской бумаги до толщины 5мм и отправьте в морозилку примерно на 5 минут. Вырежьте 6 дисков 4,5см диаметром и охладите до стабилизации.

Арахисовый кекс без муки

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 100г
- Сливочное масло – 50г
- Сахар – 50г
- Яйца – 2
- Солёный арахис – 50г

Растопите шоколад и сливочное масло.

Добавьте сахар и перемешивайте яйца по одному. В кухонном процессоре измельчите арахис в арахисовую муку. Добавьте арахисовую муку в тесто. Переложите тесто в кольцо для выпечки диаметром 14 см, выстланное пергаментной бумагой, и выпекайте примерно 20 минут при 175 ° C. Дайте полностью остыть. Вырежьте 6 маленьких оснований круглой формочкой для печенья (диаметром 4,5 см) и поставьте в холодильник.

Соленая карамель

- Сливки 35% - 50 мл
- Сливочное масло – 20г
- Глюкозный сироп – 50г
- Сахар – 50г
- Соль – 1/3 ч.л.

В сотейнике доведите сливки и масло почти до кипения и добавьте глюкозный сироп.

Тем временем в другом сотейнике сделайте сухую карамель из сахара, снимите с огня.

Постепенно вливайте теплые сливки, энергично смешивая венчиком. Добавить соль. Остудить.

Шоколадные цилиндры и крышки

- Белый карамелизованный шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 200г
- Золотой кандурин

Растопите и темперите шоколад. Распределите шпателем тонкий слой шоколада на шесть кусочков ацетатной ленты (15 x 7 см), поднимите листы

со стола и дайте немного стабилизироваться.

Оберните листы вокруг кондитерских колец (диаметром 5 см) и поставьте в холодильник до застывания шоколада.

Раскатайте оставшийся шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания. Вырежьте диски диаметром 4,5 см. Окрасьте шоколадные элементы кандурином.

Мусс-маршмеллоу из маракуйи

- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп – 40г
- Пюре маракуйи – 30мл
- Яичный белок – 50г
- Сахар – 1 ст.л. (для взбивания белка)

В сотейнике довести до кипения сахар, глюкозный сироп и пюре маракуйи. В то же время взбить белки с столовой ложкой сахара до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118°C медленно влить его в белки, не переставая взбивать. Взбивать до блестящих и устойчивых пиков. Переложить мусс в кондитерский мешок с круглой насадкой.

Сборка

- Маленькие шоколадные фитили
- Съедобное золото

Поместите шоколадные цилиндры на большую десертную тарелку или маленькие десертные тарелки.

На дно каждой выложить арахисовую основу и карамельный кекс.

Наполните трубочки муссом из маракуйи и оставьте небольшое отверстие. Залить дырочки соленой карамелью и накрыть шоколадными дисками.

Сделайте крошечное отверстие в крышке для фитиля и аккуратно поместите его.

Наклейте сусальное золото на фитиль.

Пирожное лайм-фисташка-базилик



Выход: 5 шт.

Четыре оттенка зеленого. Восхитительный квартет из базилика, лайма, фисташек и белого шоколада.

ПРИМЕЧАНИЕ 1

Сливки для муссов нужно взбивать только до мягких пиков, чтобы муссы легко заливались в кондитерские кольца.

Если у вас нет силиконового коврика, поместите кольца из теста в большую силиконовую форму или выстелите их дно пищевой пленкой.

ПРИМЕЧАНИЕ 2

Пирожные могут показаться немного сложными, так как каждый элемент необходимо заморозить, прежде чем вы сможете продолжить. Но на самом деле они совсем несложные, если вы просто делаете их в течение нескольких дней ... Или если у вас есть очень эффективная морозильная камера. Имейте в виду, что время замораживания является лишь ориентировочным.

Пирожные прекрасно подойдут для новогодней вечеринки, ведь их можно приготовить за несколько дней, а украсить нужно только в день подачи.

Рецепт:

Фисташковая основа

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 50г
- Сливочное масло – 25 г
- Яйцо – 1
- Сахар – 50г
- Миндальная мука – 40г
- Фисташковая мука – 10г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и масло.

В миске слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте миндальную муку, фисташковую муку и соль.

Вылейте тесто в квадратную форму для выпечки (13 x 13 см), выстланную пергаментной бумагой, и выпекайте прим. 20 минут при 175 ° C. Дайте полностью остыть.

Вырежьте небольшие основы круглой формочкой для печенья (диаметром 5 см).

Креме из базилика

- Листовой желатин 240 блюм (0.85 г) – 1/2
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 140г
- Яичный желток – 2
- Сахар – 15г
- Сливки 35% - 80 мл
- Молоко – 80 мл
- Базилик – 15 листиков
- Сахар – ½ ч.л.

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В миске слегка взбейте сахар и яичные желтки. В сотейнике доведите сливки и молоко почти до кипения. Постепенно добавляйте сливки в яичные желтки. Верните смесь на огонь и варите, непрерывно помешивая, на медленном огне, пока заварной крем не загустеет и не нагреется до 83 ° C. Снять с огня. Отожмите желатин и добавьте заварной крем. Влейте заварной крем в шоколад, пробейте блендером до эмульсии. В ступке растереть листья базилика и сахар до образования пюре. Добавьте пюре из базилика в крем и пробейте блендером. Налейте крем в пять маленьких цилиндрических силиконовых форм (диаметром 2,5 см) и заморозьте не менее 4 часов, желательно на ночь. Остатки можно съесть томным зимним вечером.

Мусс из белого шоколада с базиликом

- Листовой желатин 240 блюм(0.85 г) – 1/2
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Сок лайма – 50мл
- Сливки 35% - 100мл
- Базилик – 5 листочков
- Сахар – ½ ч.л.

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сок лайма до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый сок лайма. Влейте сок в шоколад, пробейте блендером.

В ступке измельчите листья базилика и сахар до образования пюре и добавьте в шоколад.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно примешать взбитые сливки в шоколад. Поместите пять кондитерских колец (диаметром 5 см) на силиконовый коврик и положите замороженные кремы с базиликом в центр колец.

Вылейте базиликовый мусс поверх кремов с базиликом в кольца и заморозьте.

Лаймовый мусс

- Листовой желатин 240 блюм(2.55 г) – 1,5 шт
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 220г
- Сок лайма – 110 мл
- Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сок лайма до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый сок лайма. Влейте сок в шоколад, пробейте блендером.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно примешать взбитые сливки в шоколад. Поместите пять кондитерских колец (диаметром 7,5 см) на силиконовый коврик и поместите замороженные муссы из базилика в центре кондитерских колец (кремом вниз).

Вылейте лаймовый мусс поверх муссов из базилика в кольца и осторожно придавите фисташковые основы. Заморозьте.

Шоколадная лента

Растопите и темперირуйте шоколад. Добавьте пищевой краситель.

Распределите тонкий слой шоколада на пяти кусках ацетатной ленты (24 x 5 см) с помощью шпателя. Снимите ленты со стола и дайте им немного застыть.

Оберните ленты вокруг небольших кондитерских колец (диаметром 7,5 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Сборка

- **Фиолетовые анютины глазки**
- **Листья базилика**

Дефростируйте пирожные в холодильнике.

Накройте пирожные шоколадными лентами и украсьте их цветами и листьями базилика непосредственно перед подачей на стол.

Пирожное Клубника-Карамель-Шампанское



Выход: 8шт.

Взрывной новогодний десерт с шампанским, клубникой, золотом и соблазнительной жидкой карамельной сердцевиной.

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте хорошее шампанское, вы не пожалеете

Рецепт:

Восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 120г
- Сливочное масло – 60г
- Сублимат клубники – 1ст.л.

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой.

Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и клубничный сублимат.

Поместите 20 г смеси в круглую форму для печенья (диаметром 4 см) и прижмите.

Повторите с оставшейся смесью. Заморозить.

Клубничный мусс

- Листовой желатин 240 блюм(0.85 г) – 1/2
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Пюре клубники – 45 мл
- Лимонный сок – 5мл
- Стручок ванили – ½
- Сливки 35% - 100мл

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите клубничное пюре, лимонный сок и семена ванили до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплое клубничное пюре.

Влейте клубничное пюре в шоколад, пробейте блендером до эмульсии.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Переложите мусс в маленькие круглые силиконовые формы (диаметром 4 см).

Приблизительно по 25 г в каждую.

Заморозьте, пока готовите карамель.

Ванильная карамель

- Сливки 35% - 50 мл
- Сливочное масло – 20г
- Глюкозный сироп – 50г
- Сахар – 50г
- Стручок ванили – 1/2

В сотейнике доведите сливки, масло и ваниль почти до кипения и добавьте глюкозный сироп.

Тем временем в другом сотейнике сделайте сухую карамель из сахара, снимите с огня.

Постепенно вливайте теплые сливки, энергично смешивая венчиком. Остудить.

Поместить по 15г карамели поверх клубничного мусса и уберите в морозильную камеру минимум 4 часа.

Мусс с шампанским

- **Листовой желатин 240 блюм(1.7 г) – 1**
- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 200г**
- **Сладкое шампанское – 80мл**
- **Лимонный сок – 20мл**
- **Сливки 35% - 200мл**

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите шампанское и лимонный сок до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплое шампанское.

Влейте смесь в шоколад, пробейте блендером до эмульсии.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад. Выложите мусс в силиконовые формы «Камень» (диаметром 6,5 см) и вдавите в него замороженный клубничный мусс (карамелью вниз). Поместите в морозильную камеру на ночь.

Карамельная глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм – 6шт (10,2г)**
- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 150г**
- **Сливки 35% - 100мл**
- **Вода – 50мл**
- **Сахар – 150г**
- **Глюкозный сироп – 150г**
- **Золотой кандурин**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и перемешайте с кремом. Вылейте сливки на шоколад и пробейте блендером. Добавьте кандурин и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой в контакт и дайте глазури остыть до 35 ° С.

Выложите замороженные муссы на основы из восстановленного песочного теста и глазируйте их. Дефростируйте в холодильнике.

Шоколадная лента и декор

- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 150 г**

Растопите и темперите шоколад. С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на 8 кусочках ацетатной ленты (22 x 3 см). Снимите листы со стола и дайте им немного застыть. Оберните листы вокруг небольших кондитерских колец (диаметром 7 1/2 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет. Вылейте оставшийся шоколад в кондитерский мешок с крошечной дырочкой.

Нанесите волны на лист гитарной ленты. Охладите до застывания.

Сборка

- **Золото**
- **Кандурин**

Раскрасьте шоколадный декор кандурином. Оберните пирожные шоколадными лентами, украсьте шоколадными волнами и пищевым золотом.

Пирожное фундук-маракуйя



Выход: 6 пирожных диаметром 8,5см

Потрясающий, кислый и солнечно-желтый. Замечательный десерт из маракуйи с хрустящим фундуком, очаровательными мини-макаронами и небольшими икринками, которые почти взрываются во рту.

ПРИМЕЧАНИЕ

Я использую жареный ароматный фундук из Пьемонта. Они того стоят. Все части десерта можно приготовить за несколько дней до подачи и собрать в нужный момент.

Рецепт:

Фундучное песочное тесто

- Мука – 125г
- Фундучная мука – 25г
- Сахарная пудра – 50г
- Холодное сливочное масло – 75г
- Щепотка соли
- Яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Вырежьте 6 колец из теста внешним диаметром 8,5 см и 5 см внутренним. И выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° С между двумя перфорированными ковриками.

Фундучный хрустящий слой

- Сахар – 50г
- Жареный фундук – 50г
- Щепотка соли
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 100г

В сотейнике сделайте сухую карамель. Снимите с огня и добавьте фундук и соль. Дайте остыть на листе пергаментной бумаги. Измельчить.

Растопите. Вмешайте измельченный фундук. Раскатать смесь между двумя листами пергаментной бумаги и заморозить прим. 5 минут.

Вырежьте 6 колец из теста внешним диаметром 8 см и 5,5 см внутренним и заморозьте.

Мусс маракуйя

- Листовой желатин 240 блюм(2.55 г) – 1,5шт
- Пюре маракуйи – 50г
- Сахар – 50г
- Сливки 35% - 100г
- Кефир – 50мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения пюре из маракуйи и сахар и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый сироп маракуйи. Отсудите до 35 градусов. Взбить сливки до мягких пиков. Вмешайте кефир в сироп из маракуйи и аккуратно добавьте взбитые сливки. Наполните 6 силиконовых форм в виде колец (диаметром 8 1/2 см) муссом из маракуйи и аккуратно положите сверху хрустящий слой. Заморозьте.

Глазурь

- **Листовой желатин – 6шт (10.2 г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 150г**
- **Сливки 35% - 100мл**
- **Пюре маракуйи – 50мл**
- **Сахар – 150г**
- **Глюкозный сироп - 150г**
- **Желтый краситель**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, пюре из маракуйи, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в крем из маракуйи. Вылейте крем на шоколад и пробейте блендером до эмульсии. Добавьте пищевой краситель и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой в контакт и дайте глазури остыть до 35 ° С. Глазируйте замороженные муссы из маракуйи. Осторожно переложите глазированные муссы на песочные кольца.

Икра из маракуйи

- **Масло без запаха – 300мл**
- **Листовой желатин 240 блюм – 2шт (3,4г)**
- **Пюре маракуйи - 50 г**
- **Сахар – 10г**

Налейте масло в небольшую высокую емкость и положите в морозилку на несколько часов. Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения пюре из маракуйи и сахар и снимите с огня.

Отожмите излишки воды из желатина и добавьте теплое пюре из маракуйи. Дайте остыть до 35 градусов.

Перелейте пюре из маракуйи в кондитерский мешок с крошечным отверстием и капайте в замороженное масло по капле за раз.

Оставить икру в масле и поставить в холодильник.

Декор

- **Крошечные макарон**
- **Розовые бегонии**
- **Цветы щавеля**
- **Сублимированный порошок малины**
- **Сублимированный порошок маракуйи**

Разложите пирожные с маракуйей на тарелках и выложите на каждую по три макарон. Процедить масло с икры маракуйи и промыть ледяной водой. На каждое пирожное выложите немного икры. Украсить лепестками цветов и сублиматами ягод.

Тройной шоколад с жидким центром



Выход: 5 шт.

Это маленькое пирожное притягивает взгляд своими четко прочерченными слоями и вытекающим центром из пралине на орехах pekan. Оно состоит из шоколадного кекса без муки, шелкового шоколадного мусса двух видов, жидкого центра из пралине и шоколадного пояса для декора, который можно и не делать, оставив пирожное само по себе, однако именно шоколадный декор придает ему особый шарм и элегантность.

ПРИМЕЧАНИЕ

Обжарьте ваши орехи pekan для пралине при 200° в течение 5 минут.

Важно заметить, что особенно в этом пирожном сливки для муссов нужно взбивать до мягких пик, чтобы они достаточно легко заполняли формы, не оставляя пузырей воздуха. Чтобы заполнить кольца, не обязательно использовать силиконовый коврик, можно поставить кольца в большую по диаметру силиконовую форму или обернуть кольца снизу пищевой пленкой.

Пирожное может показаться сложным в сборке, однако на деле это совсем не так, - просто нужно иметь сильную морозильную камеру и быть уверенным в том, что каждый элемент при сборке полностью замерз. Часто сборка подобного пирожного может занять несколько дней, однако результат однозначно стоит того! Время заморозки указано приблизительно

Рецепт:

Шоколадная основа без муки

- Темный шоколад, предпочтительно Caraïbe 66% от Valrhona – 50 г.
- Сливочное масло – 25 г.
- Сахар-песок – 50 г.
- Среднее яйцо – 1 шт.

Растопить масло и шоколад на водяной бане, снять с огня. Добавить сахар и яйцо, перемешать. Вылить тесто на противень с листом пекарской бумаги, распределить тесто с помощью лопатки равномерным слоем. Выпекать 20 минут при 175°. Дать остыть, вырезать 5 оснований для пирожных с помощью кулинарного кольца 5 см.

Пралине пекан

- Обжаренные орехи пекан – 25 г. (советы по обжарке см. Выше)
- Сахар-песок – 25 г.
- Какао-порошок
- Соль – 1 щепотка

Довести сахар до состояния золотистой карамели в сотейнике, снять с огня. Добавить орехи пекан (желательно теплые после обжарки – прим. Перев.) И перемешать. Вылить массу на слой бумаги/силиконовый коврик в один слой и дать полностью остыть. Поместить остывшие орехи и карамель в блендер и пробить до состояния гладкой пасты (пралине), добавив соль по вкусу и какао-порошка до получения темного цвета пралине (примерно 1 ч.л. На данное количество пралине). Вылить пралине в 5 круглых силиконовых форм (2.5 см в диаметре) и заморозить в течение 4 часов, желательно – на ночь.

Мусс на темном шоколаде

- Темный шоколад, предпочтительно Caraïbe 64% от Valrhona – 80 г.
- Сливки 33% - 150 г.

Довести до кипения в сотейнике 50 г. Сливков и вылить их на растопленный на водяной бане шоколад. Перемешать силиконовой лопаткой, начиная от центра. В отдельной миске взбить оставшиеся сливки до мягких пик и ввести их в два приема в шоколадную часть. Поместить 5 колец 5 см диаметром на силиконовый коврик и вложить в них вставки из пралине, расположив их строго по центру. Отсадить шоколадный мусс поверх вставки, равномерно распределив его между 5 кольцами. Убрать в морозилку минимум на 4 часа, желательно на ночь.

Мусс на молочном шоколаде

- Молочный шоколад, предпочтительно Jivara 40% от Valrhona – 200 г.
- Сливки 33% - 300 г.

Довести до кипения в сотейнике 100 г. Сливков и вылить их на растопленный на водяной бане шоколад. Перемешать силиконовой лопаткой, начиная от центра. В отдельной миске взбить оставшиеся сливки до мягких пик и ввести их в два приема в шоколадную часть.

Поместить 5 колец диаметром 7.5 см поверх силиконового коврика. Вложить вставку из шоколадного мусса и пралине в основание кольца, расположив строго посередине. Равномерно покрыть вставки муссом и выложить сверху диски шоколадного кекса, слегка прижав их.

Дать схватиться в течение как минимум 4 часов в морозилке, желательно в течение ночи.

Шоколадный декор

- Темный шоколад, предпочтительно Manjari 64% от Valrhona – 200 г.

Растопить шоколад и темперировать его (нагреть до 50-55, охладить до 28-29 и нагреть до 31-32° - прим. Перев.). Распределить его тонким слоем по 5 полоскам гитарной пленки 24x5 см с помощью спатулы. Дать слегка кристаллизироваться и обернуть полоски вокруг колец 7.5 см, дать шоколаду полностью застыть вокруг колец.

Финальные штрихи и декор

- Листья пищевого золота

Достать пирожные из колец и дать оттаять в холодильнике.

Осторожно поместить шоколадные кольца вокруг колец мусса и украсить листочками золота непосредственно перед подачей.

Рождественский вишневый чизкейк



Выход: 1 торт

Очаровательный чизкейк без выпечки с вишней амарена, жареными орехами, корицей и имбирным пряником.

Теперь я знаю, что подам в канун Рождества.

ПРИМЕЧАНИЕ

Печь или купить где-нибудь имбирные пряники, решать вам.

Во избежание путаницы: 80 г фундука + 80 г сахара = 160г жареного фундука.

Рецепт:

Восстановленное имбирное печенье

- Имбирное печенье – 120г
- Сливочное масло – 40г

В кухонном процессоре измельчите печенье в мелкую крошку. В сотейнике растопите масло и добавьте крошки печенья.

Переложить на кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментной бумагой, и утрамбовать. Заморозьте, пока готовите хрустящий слой из фундука.

Кранч из жареного фундука

- Фундук – 80г
- Сахар – 80г
- Вода – 40мл
- Корица – 1 ч.л.
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 40 г

Обжарить фундук 5 минут при 200 ° С и очистить его от кожицы.

В сотейнике доведите до кипения фундук, сахар, воду и корицу и кипятите, пока вода не испарится, а сахар не станет белым и сухим. Уменьшите огонь и непрерывно помешивайте, пока сахар не растает карамельным слоем на орехах.

Переложите карамелизированный фундук на пергаментную бумагу и дайте полностью остыть. С помощью кухонного комбайна измельчите 80 г до состояния пралине. Остальное мелко порубить. Растопите шоколад. Добавьте пралине и мелко нарезанный фундук.

Вылить хрустящий слой на имбирную основу. Заморозьте, пока готовите чизкейк.

Вишневый чизкейк

- Листовой желатин 240 блюм (6.8 г) – 4шт
- Вишневый сироп (предпочтительно Amarena Fabbri) – 100 г
- Лимонный сок - 10мл
- Творожный сыр – 250г
- Сахарная пудра – 100г
- Стручок ванили
- Сливки 35% - 250 мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике нагрейте вишневый сироп и лимонный сок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый вишневый сироп. Дайте остыть до 35 градусов. В миске взбить сливочный сыр и сахарную пудру. Добавьте теплый вишневый сироп. В другой миске взбить сливки до мягких пиков и вмешайте в сырную массу. Переложить начинку в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно положите сверху замороженную основу (хрустящим слоем вниз). Поместите в морозилку на ночь.

Глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм (5.1 г) – 3шт**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 75г**
- **50 ml Сливки 35% - 50 мл**
- **Вода – 25мл**
- **Сахар 75г**
- **Глюкозный сироп – 75г**
- **Красный пищевой краситель**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и перемешайте с кремом. Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте пищевой краситель и снова взбейте.

Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° C. Глазируйте замороженный торт и дефростируйте в холодильнике.

Шоколадная лента

- **Шоколад 'raspberry inspiration' от Valrhona – 120г**

Растопите и темперите шоколад. С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на двух кусках ацетатной ленты (51x21 / 2с м и 51x3 12 / см).

Снимите листы со стола и дайте им немного застыть.

Оберните листы вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Сборка

- **Цветы щавеля**

Накройте торт шоколадными лентами и украсьте листьями щавеля непосредственно перед подачей на стол.

Лимонный торт с белым шоколадом



Выход: 1 торт

Для любителей лимона.

Влажный лимонный кекс без муки, покрытый сливочно-пикантным лимонным муссом. Я украсила его лимонной глазурью и шоколадными лентами.

ПРИМЕЧАНИЕ

Замороженный кекс легко достать из кондитерского кольца, если быстро прогреть кольцо паяльной лампой.

Рецепт:

Лимонный кекс без муки

- **Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona - 100г**
- **Сливочное масло – 50г**
- **Яйцо – 2**
- **Сахар – 100 г**
- **Лимонная цедра – 1ч.л.**
- **Миндальная мука – 100 г**

Растопите шоколад и сливочное масло.

Слегка взбейте яйцо, сахар и цедру лимона. Добавьте шоколад. Добавьте миндальную муку. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой, и выпекайте примерно 35 минут при 175 ° C до золотистой корочки.

Дайте полностью остыть.

Лимонный мусс

- **Листовой желатин 240 блюм (2.55 г) – 1,5**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 220 г**
- **Лимонный сок – 60мл**
- **Кефир – 50 мл**
- **Сливки 35% - 220мл**

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения сок лимона и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый лимонный сок.

Влейте лимонный сок в шоколад, пробить блендером. Вмешать кефир. Пробить еще раз. Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад. Вылить мусс поверх лимонного коржа в кольцо для выпечки и поставить в морозилку на ночь.

Лимонная глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 75г**
- **Сливки 35% - 50мл**
- **Лимонный сок - 25мл**
- **Сахар – 75г**

- **Глюкозный сироп – 75г**
- **Желтый пищевой краситель**

Замочите желатин в холодной воде.

В сотейнике доведите до кипения сливки, лимонный сок, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси. Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте пищевой краситель и снова перемешайте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С.

Снимите кондитерское кольцо с торт. Глазируйте замороженный торт и дефростируйте в холодильнике.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 120г**
- **Желтый пищевой краситель**

Растопите и темперите шоколад. Добавьте пищевой краситель.

С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на двух кусках ацетатной ленты (51 x 21/2 см и 51 x 3 1/2 см). Снимите листы со стола и дайте им немного застыть. Оберните листы вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- **Розовые цветы щавеля**
- **Бегонии**

Оберните торт шоколадными лентами и украсьте цветами непосредственно перед подачей на стол.

Макарон из черного кунжута с белым шоколадом и лимоном



Выход: 30шт.

Тройные макарон с черным кунжутом. Взрыв вкуса!

ПРИМЕЧАНИЕ

В идеале макароны следует готовить накануне подачи для лучшего вкуса и текстуры. Если вы хотите более жидкое пралине, добавьте немного кунжутного или масла без запаха.

Рецепт:

Макаронаж

- Обжаренные семена черного кунжута – 50г
- Миндальная мука – 100 г
- Сахарная пудра – 150 г
- Яичный белок 1– 55г
- Щепотка соли
- Сахар – 150г
- Вода – 50мл
- Яичный белок 2– 55г

В кухонном процессоре измельчите семена кунжута в муку.

В миске смешайте кунжутную муку, миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и соль до образования пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. Тем временем начните взбивать оставшиеся яичные белки до образования мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, постоянно взбивая. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, вмешайте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся

Поместите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C. Полностью остудите.

Пралине из черного кунжута

- Обжаренные семена черного кунжута – 30г
- Сахар – 50г
- Щепотка соли

Сварить сухую карамель. Сразу же добавить семена кунжута. Вылейте карамелизированные семена кунжута на лист пергаментной бумаги и полностью остудите.

Перемолоть до состояния пралине. Посолить по вкусу.

Ганаш из черного кунжута

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 150г
- Пралине из черного кунжута – 50г
- Сливки 35% - 125мл

- **Лимонный сок – 25мл**

Растопите шоколад и кунжутное пралине.

В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте блендером. Добавьте лимонный сок по вкусу и снова пробейте блендером. Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Подберите половинки макарон по размеру. Отсадите кольца из ганаша на одну половину и наполните центр кунжутным пралине перед тем, как накрыть второй половинкой.

Хранить в герметичном контейнере в холодильнике до подачи на стол.

Кофейно-сливочный муссовый торт с карамелью



Выход: 1 торт

Кофейно-карамельный муссовый торт. Жевательное печенье (кукис), воздушный зефирный мусс из кофе и тающий во рту кофейно-карамельный мусс.

ПРИМЕЧАНИЕ

Важно, чтобы мусс с кофейной карамелью немного застыл в морозильной камере, прежде чем вы установите его на базу из печенья.

Иначе база может утонуть.

Я использовала 50 г мусса, но не стесняйтесь увеличивать или уменьшать количество. Это зависит от того, насколько вы поклонник кремовых слоёв.

Рецепт:

База-печенье

- Сливочное масло – 50г
- Сахар – 50г
- Тросниковый сахар 75г
- Хлопья соли – ½ ч.л.
- Яйцо – 1/2
- Мука – 75г
- Разрыхлитель теста – 1/2ч.л.
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 50г

Растопить сливочное масло. Добавить сахар, коричневый сахар и соль. Добавить яйцо и слегка взбить. Просеять муку и разрыхлитель через сито и аккуратно добавить в тесто.

Шоколад нарезать крупно и вмешать в тесто. Перенести тесто на кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментной бумагой. Выпекать прибл. 25 минут при 175 ° С до золотистого цвета.

Дать полностью остыть и заморозить.

Кофейный мусс

- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп - 40г
- Вода – 30 мл
- Стручок ванили – 1/2
- Яичный белок – 50г
- Сахар – 1ст.л.
- Сублимированный кофейный порошок – 0,5-1ч.л.
-

В сотейнике доведите до кипения сахар, сироп глюкозы, воду и семена ванили. В это время взбить яичные белки и столовую ложку сахара до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118 ° С, медленно влейте в яичные белки, постоянно взбивая. Добавьте сублимированный кофе по вкусу. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния. Отсадите примерно 50 г на замороженную основу из печенья и разровняйте поверхность шпателем. Поместите в морозилку не менее, чем на 3 часа.

Кофейно-карамельный мусс

- **Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт (2.55 г)**
- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 220г**
- **Сливки 35% - 80мл**
- **Стручок ванили – 1**
- **Эспрессо – 30мл**
- **Сливки 35% - 220мл**

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сливки и семена ванили до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплый ванильный крем.

Влейте ванильный крем в шоколад, пробейте блендером. Добавьте эспрессо. Взбейте сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Перелейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и заморозьте до легкого застывания. Осторожно вложите печенье-основание (муссом вниз) и поместите в морозилку на ночь.

Шоколадный декор

- **Карамелизованный шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 150г**

Растопите и темперите шоколад. С помощью лопатки распределите тонкий слой шоколада на гитарном листе (51 x 3 см), снимите лист со стола и

Пусть немного схватится.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Положите оставшийся шоколад в кондитерский мешок с крошечной дырочкой. Нанесите волны на лист гитарной пленки. Охладите до застывания.

СБОРКА

- **Шоколадные жемчужины**
- **Съедобное золото**
- **Кандурин**

Оберните шоколадную ленту вокруг торта. Разместите шоколадный декор так, чтобы он напоминал дерево. Перед подачей украсьте жемчугом, золотом и кандурином.

Сливочный муссовый торт



Выход: 1 торт

Неотразимый сливочный муссовый шоколадный торт. Без муки, влажный и идеально воздушный.

ПРИМЕЧАНИЕ

Важно, чтобы шоколадный мусс успел немного застыть в морозильной камере, прежде чем вы вложите в него основу. В противном случае основание может утонуть.

Я использовала 75г мусса, но можно добавлять больше или меньше. Это зависит от того, насколько вы поклонник кремовых слоёв. Какао-глазурь и шоколадная лента в основном радуют глаз. Их, конечно, можно не учитывать.

Рецепт:

Шоколадный кекс без муки

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 100 г
- Сливочное масло – 50 г
- Сахар – 100 г
- Яйцо - 2шт

Растопите шоколад и масло. Добавьте сахар и примешайте яйца по одному. Переложите тесто на кольцо для выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой, и выпекайте прим. 15 минут при 175 ° С. Полностью остудите, затем заморозьте.

Ванильный мусс

- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп – 40г
- Вода – 30мл
- Стручок ванили – 1/2
- Яичный белок – 50г
- Сахар – 1 ч.л.

В сотейнике доведите до кипения сахар, сироп глюкозы, воду и семена ванили. В это время взбить яичные белки и сахар до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118 ° С, медленно влейте в яичные белки, постоянно взбивая. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Поместите примерно 75г мусса на кекс и выровняйте поверхность шпателем. Заморозьте не менее 3 часов.

Мусс с молочным шоколадом

- 200 г темного молочного шоколада, желательно Jivara 40% от Valrhona – 200г
- Сливки 35% - 300 мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения 100 мл сливок и влейте в шоколад, помешивая. Пробейте блендером.

Взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков. Осторожно вмешайте взбитые сливки в шоколад.

Переложите мусс в силиконовую форму (диаметром 18 см) и подморозьте до легкого застывания. Слегка вдавите на шоколадную основу (муссом вниз) и поместите в морозилку на ночь.

Шоколадная глазурь

- Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1 г)
- Сливки 35% - 50мл
- Вода – 25мл
- Сахар - 75г
- Глюкозный сироп – 75г
- Какао – 25г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Добавьте какао. Пробейте блендером.

Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть прим. 35 ° С.

Глазировать замороженный торт и дефростировать в холодильнике.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona 100г

Растопите и темперите шоколад.

Распределите шпателем тонкий слой шоколада на ацетатном листе (57 x 4 см), снимите лист со стола и дайте ему немного застыть.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 18 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- Веточки темного шоколада
- Шоколадные бусины
- Красный щавель

Опустите ленту на торт. Перед подачей украсьте шоколадными веточками, шоколадным жемчугом и листьями щавеля.

Тарт-печенье XL



Выход: 1 тарт

Тарт с печеньем размера XL, залитый молочным шоколадом и арахисовой пастой. Рискнете?

ПРИМЕЧАНИЕ

Сделайте арахисовую пасту самостоятельно, измельчив арахис в куттере. Не измельчайте слишком долго, иначе вы получите арахисовое масло. Вам понадобится высокое перфорированное кольцо для тарта (у автора от De Buyer).

Рецепт:

Арахисовое песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Арахисовая мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1/2

Смешайте муку, арахисовую муку, сахарную пудру, масло и соль импульсно в кухонном процессоре до состояния крошки. Добавьте яйцо и быстро смешайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в течение 1 часа.

Тщательно уложите тесто высокое кольцо (15,5см диаметр, 3,5см высота) и выпекайте примерно 10-15 минут при 175 ° С до золотистого цвета. Полностью остудите.

База-печенье

- Сливочное масло – 50г
- Сахар – 50г
- Тросниковый сахар 75г
- Хлопья соли – ½ ч.л.
- Яйцо – 1/2
- Мука – 75г
- Разрыхлитель теста – 1/2ч.л.
- Молочный шоколад, предпочтительно Jivara 40% от Valrhona - 50г
- Хрустящей арахисовой пасты– 25г

Растопить сливочное масло. Добавить сахар, коричневый сахар и соль. Добавить яйцо и слегка взбить. Просеять муку и разрыхлитель через сито и аккуратно добавить в тесто.

Шоколад нарезать крупно и вмешать в тесто. Поместить тесто в теплую тарталетку, вдавить шарики арахисовой пасты. Выпекать прибл. 20 минут при 175 ° С до золотистого цвета.

Дать полностью остыть.

Ганаш из молочного шоколада

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 150 г
- Сливки 35% - 100 мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад. Пробейте блендером.

Вылить ганаш поверх тарта и поставить в холодильник на пару часов, пока ганаш не застынет.

СБОРКА

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 20 г
- Шоколадные бусины
- Соленый арахис

Растопите шоколад.

Положите растопленный шоколад в кондитерский мешок с крошечной дырочкой и нанесите узор на поверхность.

Украсить жемчугом и половинками арахиса.

Шоколадный брауни без муки с пеканом



Выход: 1 торт

Темное, опасно сладкое пирожное без муки с хрустящими орехами пекан, текучим пралине и тающим во рту шоколадным муссом.

ПРИМЕЧАНИЕ

Обжарьте ваши орехи пекан для пралине и брауни при 200° в течение 5 минут. При сборке удостоверьтесь, что шоколадный мусс слегка схватился перед тем, как класть брауни на его поверхность, чтобы брауни не утонул в муссе по причине своего веса.

Делать ли шоколадную глазурь или нет – на ваше усмотрение, однако она сделает торт еще более привлекательным.

Рецепт:

Брауни без муки

- Темный шоколад, предпочтительно Caraïbe 66% от Valrhona – 120 г.
- Сливочное масло – 60 г.
- Средние яйца – 2 шт.
- Сахар-песок – 180 г.
- Какао-порошок – 30 г.
- Морская соль – 1/3 ч.л.
- Темный шоколад, предпочтительно Caraïbe 66% от Valrhona – 100 г.
- Обжаренные орехи пекан – 50 г. (советы по обжарке см. Выше)

Подготовить кольцо 16 для выпечки – основание и бока кольца выложить слоем пекарской бумаги, отложить в сторону. Растопить масло и 120 г. Шоколада на водяной бане, снять с огня. В отдельной миске слегка взбить яйца с сахаром. Вмешать шоколад и масло, а затем какао и соль. 100 г. Шоколада порубить на крупные куски и добавить в тесто с орехами пекан, перемешать и вылить тесто в подготовленное кольцо и выпекать 30-35 минут при 175° почти до полной готовности. Дать остыть, поместив кольцо на решетку и не доставая из него сам брауни.

Пралине пекан:

- Обжаренные орехи пекан – 50 г. (советы по обжарке см. Выше)
- Сахар-песок – 50 г.
- Соль – 1 щепотка

Довести сахар до состояния золотистой карамели в сотейнике, снять с огня. Добавить орехи пекан (желательно теплые после обжарки – прим. Перев.) И перемешать. Вылить массу на слой бумаги/силиконовый коврик и дать полностью остыть. Поместить остывшие орехи и карамель в блендер и пробить до состояния гладкой пасты (пралине), добавив соль по вкусу. Вылить пралине поверх брауни в кольцо и заморозить как минимум на 3 часа.

Шоколадный мусс

- Молочный шоколад, предпочтительно Bahibe 46% от Valrhona – 300 г.
- Сливки 33% - 450 г.

Довести до кипения в сотейнике 150 г. Сливков и вылить их на растопленный на водяной бане шоколад. Перемешать силиконовой лопаткой, начиная от центра. В отдельной миске взбить оставшиеся сливки до мягких пик и ввести их в два приема в шоколадную часть.

Вылить мусс в высокую силиконовую форму 18 см, дать ему слегка схватиться и аккуратно положить брауни поверх мусса стороной пралине к муссу. Заморозить в течение ночи.

Шоколадная глазурь

- Желатин 200 блум (золотой) в листах – 5.1 г.
- Сливки 35% - 50 г.
- Вода – 25 г.
- Сахар-песок – 75 г.
- Сироп глюкозы – 75 г.
- Какао-порошок – 25 г.

Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды. В сотейнике довести до кипения глюкозу, воду, сливки и сахар, снять с огня. Отжать набухший желатин и добавить его к сливочной массе. Какао-порошок поместить в высокий стакан и вылить поверх него сливочную часть глазури, пробить погружным блендером и поместить настояться под пленку в контакт в холодильник на ночь.

Использовать на следующий день при 35°, покрыв ей торт. Поместить торт на тарелку и дать ему оттаять в холодильнике.

Шоколадный декор

- Темный шоколад, предпочтительно Caraïbe 66% от Valrhona – 100 г.

Растопить шоколад и темперировать его (нагреть до 50-55, охладить до 28-29 и нагреть до 31-32° - прим. Перев.). Распределить его тонким слоем по полоске гитарной пленки 57х4 см с помощью спатулы. Дать слегка кристаллизаться и обернуть полоску шоколада вокруг кольца 18 см, дать ему полностью застыть, поместив в холодильник.

Раскатать остатки шоколада между двумя слоями гитарной пленки и оставить в холодильнике до кристаллизации. Украсить торт шоколадной полоской непосредственно перед подачей.

Бисквитный торт кофе-карамель-пекан



Выход: 1 торт

Хотя я не большой поклонник кофе, кофейные пирожные - это совсем другая история.

В этом торте не менее 12 чудесных слоев: бисквит из какао, карамелизированный хрустящий слой с орехами пекан и бархатисто-сливочный кофейно-карамельный мусс. Он окружен красивой лентой из карамельного шоколада с ванильными семенами и украшен карамельным жемчугом, блестками и золотом. Определенно взрослый торт, но и многим детям он нравится!

ПРИМЕЧАНИЕ

Мне нравится тонкий и высокий торт, поэтому я собираю торт в небольшом кондитерском кольце, выстланном высоким куском ацетатной ленты. Вы также можете сделать его в более крупном кольце и получить более низкий и широкий торт, если хотите.

Измерьте высоту торта и сделайте шоколадную ленту на 1/2 см выше.

Вы также можете заморозить торт (вместо охлаждения) на ночь. После замораживания ацетатную ленту для торта будет легче снять. Но подождите с декором шоколадной лентой, пока торт не растает полностью, чтобы избежать образования конденсата.

Рецепт:

Шоколадный бисквит

- **Яйцо – 2**
- **Сахар – 75г**
- **Мука – 60г**
- **Какао – 15г**
- **Разрыхлитель теста – 0,5ч.л.**

Используя стационарный миксер, взбивайте яйцо и сахар в течение 5 минут, пока масса не станет светлой и воздушной. В миске смешайте муку, какао-порошок и разрыхлитель и осторожно добавьте к яичной массе.

Вылить тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментной бумагой, и выпекать прибл. 20 минут при 200 ° С.

Остудите и разрежьте на четыре коржа зубчатым ножом.

Хрустящий слой из пекана

- **Пекан – 60г**
- **Сахар – 60г**
- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 20г**
- **Щепотка соли**

Обжарить орехи пекан примерно 5 минут при 200 градусах С.

Сварить сухую карамель. Сразу же добавьте жареные орехи пекан. Выложите карамелизированные орехи пекан на лист пергаментной бумаги и Полностью остудите.

60 г карамелизированных орехов пекан поместите в блендер и взбейте до однородного состояния сливочного масла (пралине). Оставшиеся 60 г мелко порубить.

Растопите шоколад. Добавьте пралине пекан и мелко нарезанные орехи пекан. Посолить по вкусу. Нанесите тонким слоем на каждый бисквит.

Кофейно-карамельный мусс

- **Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт (2.55 г)**
- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 220г**
- **Сливки 35% - 80мл**
- **Стручок ванили -1**
- **Эспрессо – 30мл**
- **Сливки 35% - 220мл**

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сливки и семена ванили до кипения и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый ванильный крем.

Влейте ванильный крем в шоколад, пробить блендером. Добавьте эспрессо.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколадную массу.

СБОРКА

Выстелите кольцо для выпечки (диаметром 14 см) ацетатной лентой для торта. На дно кольца выложить бисквит с хрустящим орехом пекан, а сверху налить 1/4 кофейно-карамельного мусса.

Повторите то же самое с оставшимися коржами и оставшимся муссом. Поставить в холодильник на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 100г
- 1 Стручок ванили

Растопите и темперите шоколад. Добавьте семена ванили.

С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (45 х примерно 9 см), снимите ленту со стола и дайте шоколаду немного застыть.

Оберните ленту вокруг кондитерского кольца (диаметром 14 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- Жемчуг Dulcey от Valrhona
- Маленькие шоколадные диски
- Съедобное золото

Осторожно освободите торт от ацетатной ленты и накройте его шоколадной лентой. Украсить жемчугом, дисками и золотом.

Тарт из темного шоколада с апельсиновым кранчем



Выход: 1 тарт 18,5см

Насыщенный тарт с шоколадом и апельсином, который восхитительно хрустит и тает во рту.

ПРИМЕЧАНИЕ

Дайте апельсиновой цедре немного подсохнуть, прежде чем посыпать ею шоколадный декор.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 18,5 см) и выпекайте приблизительно 15 минут при 175 ° C. Полностью охладите.

Шоколадная обмазка

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 30г

Растопите шоколад и покройте внутреннюю поверхность тарталетки. Охладите д в холодильнике до застывания.

Апельсиновый хрустящий слой

- Сахар -80г
- Жареный фундук – 80г
- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 80г
- Цедра 1 апельсина
- Щепотка соли

Сварить сухую карамель. Сразу же добавить фундук.

Вылейте карамелизированный фундук на лист пергаментной бумаги и полностью остудите.

Поместите 80 г карамелизированного фундука в блендер и взбейте до однородного состояния сливочного масла (пралине). Остальные 80 г порубить очень мелко. Растопите шоколад. Добавьте пралине из лесных орехов и мелко нарезанные орехи. Добавить мелко натертую цедру апельсина и соль по вкусу. Выложите хрустящий слой в тарталетку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, пока кранч не застынет.

Шоколадно-апельсиновый ганаш

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 120г
- Сливки 35% - 120мл
- Свежевыжатый апельсиновый сок - 40мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Добавьте апельсиновый сок по вкусу и снова пробейте блендером. Вылейте ганаш поверх хрустящего слоя и поставьте в холодильник минимум на 2 часа, пока ганаш не застынет.

Декор

- Темный шоколад, предпочтительно Cara'ibe 66% от Valrhona – 50г
- Цедра апельсина – 0,5ч.л.

Шоколад растопить и темперировать. Положите немного шоколада в кондитерский мешок с крошечной дырочкой. Нанесите шоколад на гитарный лист в виде волн. Посыпьте цедрой апельсина. Охладите до стабилизации шоколада.

СБОРКА

- Шоколадные бусины от Valrhona

Украсить тарт бусинами и волнами из шоколада.

Ежевичный бисквитный торт



Выход: 1 торт

Утонченный и сияющий снаружи. Удивительно традиционный внутри. Наверное, мой самый классический торт.

Три легких шоколадных бисквита в сочетании с компоте из ежевики, хрустящим фундуком и бархатистым муссом из ежевики и шоколада, завернутые в малиновую шоколадную ленту с танцующими по краю листьями щавеля.

Не лишним будет и пастельно-розовая марципановая лента.

ПРИМЕЧАНИЕ

Я делаю пюре из ежевики, быстро доводя (замороженную) ежевику до кипения и пропуская через сито.

Для компоте из ежевики беру остатки и добавляю сахар по вкусу.

Измерьте высоту торта и сделайте шоколадный декор на 1/2 см выше.

Вы также можете заморозить торт (вместо охлаждения) на ночь. После замораживания ацетатную ленту для торта будет легче снять. Но подождите с шоколадной лентой, пока торт полностью не растает, чтобы избежать конденсата.

Рецепт:

Шоколадный бисквит

- **Яйцо – 2**
- **Сахар – 75г**
- **Мука – 60г**
- **Какао – 15г**
- **Разрыхлитель теста – 0,5ч.л.**

Используя стационарный миксер, взбивайте яйцо и сахар в течение 5 минут, пока масса не станет светлой и воздушной. В миске смешайте муку, какао-порошок и разрыхлитель и осторожно добавьте к яичной массе.

Вылить тесто в кольцо для выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой, и выпекать прибл. 20 минут при 200 ° С.

Остудите и разрежьте на четыре коржа зубчатым ножом.

Хрустящий слой

- **Сахар – 10г**
- **Жареный фундук – 10г**
- **Шоколадная паста Нутелла – 25г**
- **Щепотка соли**

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте фундук. Дайте остыть на листе пергаментной бумаги. Мелко порубить. Нагрейте нутеллу. Добавьте карамелизованный фундук, смешайте. Посолить по вкусу.

Ежевичный мусс

- **Листовой желатин 240 блюм - 1,5шт (2.55 г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 220г**
- **Пюре ежевики – 100г**
- **Лимонный сок – 10мл**
- **Сливки 35% - 220мл**

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения пюре из ежевики и лимонный сок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и вмешайте в теплое пюре. Влейте пюре в шоколад, тщательно размешайте.

Пробейте погружным блендером.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Шоколадный мусс

- **Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 100г**
- **Сливки 35% - 150мл**

Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения 50 мл сливок и влейте в шоколад. Пробейте погружным блендером.

Взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

СБОРКА

- **Компote из ежевики (см Примечание в начале рецепта)**

Выстелите кольцо для выпечки (диаметром 16 см) ацетатной лентой для торта. Нанесите тонкий слой компote из ежевики на два коржа и кранч из фундука на третий. В кольцо выложить основу с компote, сверху вылить половину ежевичного мусса.

Потом выложите бисквит с кранчем из фундука поверх мусса из ежевики, а сверху полейте шоколадным муссом.

Последний корж с компote выложить поверх шоколадного мусса, а сверху вылить оставшийся ежевичный мусс.

Поставить в холодильник на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 100г**
- **Сублимированная малина (порошок)**

Растопите и темперите шоколад. Вмешайте сублимат малины.

Распределите тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (51 x 8 см) с помощью шпателя, снимите ленту со стола и дайте немного застыть.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет

СБОРКА

- **Цветы щавеля**

Осторожно освободите торт от ацетатной ленты и накройте его шоколадной лентой. Приклейте листья щавеля к краю ленты с небольшим количеством глюкозного сиропа.

Шоколадно-фисташковые тарталетки



Выход: 6-8шт.

Маленькие элегантные шоколадные пирожные с яркой хрустящей фисташковой сердцевинкой и нежными кристалликами соли. Классический или сумасшедший? Все зависит от вас.

ПРИМЕЧАНИЕ

Маленькие пирожные легко трансформируются в большие.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 5,5 см, высотой 2 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. Полностью остудите.

Шоколадная обмазка

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 50г

Растопите шоколад. Нанесите шоколад тонким слоем на внутренние поверхности тартелеток и поставьте в холодильник до застывания.

Хрустящая фисташковая начинка

- Изумрудные фисташки – 80г
- Сахар – 80г
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 80г
- Щепотка соли

Обжарьте фисташки в течение 3-5 минут при 175 ° C, чтобы улучшить вкус и сохранить красивый цвет.

Сварите сухую карамель. Сразу же добавьте фисташки. Вылейте карамелизованные фисташки на лист пергаментной бумаги и полностью остудите. Положите 80 г карамелизованных фисташек в блендер и взбейте до однородного

состояния сливочного масла (пралине). Остальные 80 г мелко порубите. Растопите шоколад.

Добавьте пралине из фисташек и мелко нарезанные фисташки. Посолите по вкусу. Вылейте фисташковую начинку в тарталетки и поставьте в холодильник минимум на 1 час, пока она не застынет.

Ганаш из молочного шоколада

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona - 120г
- Сливки 35% - 80мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад. Пробейте блендером. Отсадить ганаш поверх хрустящего слоя.

Поставьте тарталетки в холодильник минимум на 2 часа, пока ганаш не застынет.

СБОРКА

- Изумрудные фисташки
- Шоколадный декор

Украсить фисташками, шоколадными дисками и шоколадными волнами.

Торт "Фисташка-Малина-Тимьян"



Выход: 1 торт 16 см диаметром

Примечание

Этот торт имеет лёгкий оттенок вкуса тимьяна. Если Вы хотите его усилить, увеличьте кол-во, либо тимьян можно не использовать вообще.

Рецепт:

Фисташковый бисквит без муки

- **Белый шоколад Ivoire 35% - 100г.**
- **Масло сливочное – 50г.**
- **Яйца – 2шт.**
- **Сахар – 100г.**
- **Цедра лайма – половина ч.л.**
- **Миндальная мука – 80г.**
- **Фисташковая мука – 20г.**
- **Соль**

Шоколад и сливочное масло растапливаем на водяной бане. Параллельно слегка взбиваем яйца с сахаром и цедрой. Вмешиваем в растопленную шоколадную смесь до полного включения. Добавляем оба вида муки и соль, смешиваем всё до однородности.

Выливаем тесто в кольцо 16см., выстланное пекарской бумагой, и выпекаем при 175С около получаса до золотистого цвета и сухой зубочистки. Достаём и даём полностью остыть.

Ганаш Малина-Тимьян

- **Замороженная малина – 100г.**
- **Тимьян – 5 веточек (2-3г.)**
- **Белый шоколад Ivoire 35% - 200г.**
- **Сливки 35% - 50мл.**
- **Сок лайма – 15мл.**

В небольшом сотейнике смешиваем малину и тимьян, доводим до кипения и даём покипеть несколько минут. После извлекаем тимьян и протираем малиновое пюре через мелкозернистое сито. Отмеряем 50г.

Шоколад растапливаем на водяной бане. В чистом сотейнике смешиваем сливки и малиновое пюре, доводим почти до кипения и тонкой струйкой выливаем поверх растопленного шоколада, вмешивая силиконовой лопаткой. Продолжаем смешивать лопаткой до получения гладкой блестящей текстуры. Вмешиваем сок лайма по вкусу и пробиваем погружным блендером.

Выливаем ганаш поверх бисквита, выложенного в чистое кольцо 16см. Убираем в холодильник на ночь для стабилизации.

Шоколадный декор

- **Белый шоколад Ivoire 35% - 50г.**
- **Розовый пищевой краситель**

Шоколад temperируем и смешиваем с красителем. Перекладываем в кондитерский мешок без насадки и делаем небольшое отверстие. Отсаживаем тонкие волнообразные линии под размер торта на лист гитарной плёнки, даём кристаллизоваться.

Сборка и декор

- **Мини макаронс**
- **Лепестки розовых бегоний**
- **Пудра лиофилизированной малины**

**Достаём торт из холодильника и аккуратно извлекаем из кольца
Декорируем шоколадными палочками и всем остальным по своему вкусу**

Ежевичный шоколадный тарт



Выход: 1 тарт

Моя любимая осенняя традиция: выберите самые сладкие, лесные ягоды ежевики и сделайте из них тарт. В этом году с шоколадной тематикой.

Хрустящее песочное тесто, нежный шоколадный франжипан с начинкой из ежевики и шелковистый ганаш из ежевики.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пюре из ежевики - это 100% чистая ежевика без косточек.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в квадратную форму для тарта со стороной 17,5см и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Шоколадный франжипан

- Миндальная мука – 50 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1
- Молочный шоколад Jivara 40% from Valrhona – 50 г
- Ежевика – 30г

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, семена ванили и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо. Добавьте растопленный шоколад.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите.

Ежевичный ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 180г

- **Сливки 35% - 60г**
- **Пюре ежевики - 60мл**
- **Лимонный сок - 10мл**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и пюре из ежевики почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте лимонный сок по вкусу и пробейте блендером. Вылить ганаш поверх франжипана и поставить в холодильник на пару часов.

СБОРКА

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 20г**
- **Красный пищевой краситель**
- **Ежевика**
- **Щавель**

Растопите шоколад. Добавьте пищевой краситель.

Переложите в кондитерский мешок с крошечной дырочкой и украсьте тарт шоколадом. Украсить ежевикой и листьями щавеля.

Торт-печенье с карамелью и арахисом



Выход: 1 торт

Жевательное, хрустящее и довольно гениальное гигантское печенье с арахисовой пастой и соленой карамелью. Обещай, что попробуешь!

ПРИМЕЧАНИЕ

Вам не нравится арахисовая паста? Оставьте его или замените горсткой жареных орехов.

Рецепт:

Печенье

- Сливочное масло – 100г
- Сахар – 100г
- Тросниковый сахар - 150г
- Хлопья соли – 1 ч.л.
- Яйцо – 1
- Мука – 150г
- Разрыхлитель теста – 1ч.л.
- Молочный шоколад, предпочтительно Jivara 40% от Valrhona - 100г
- Хрустящая арахисовая паста– 50г

Растопить сливочное масло. Добавить сахар, коричневый сахар и соль. Добавить яйцо и слегка взбить. Просеять муку и разрыхлитель через сито и аккуратно добавить в тесто.

Шоколад нарезать крупно и вмешать в тесто. Поместить тесто в кольцо для торта диаметром 18см, вдавить шарики арахисовой пасты. Выпекать прибл. 30-40 минут при 175 ° С до золотистого цвета.

Дать полностью остыть.

Карамельный ганаш

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 240г
- Сливки 35% - 180мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Вылить ганаш поверх печенья и поставить в холодильник на ночь.

Шоколадная бабочка

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 50г
- Кандурин

Растопите и темперите шоколад. Раскатайте шоколад между двумя листами ацетатной ленты. Поместите немного кандурина на нижнюю часть. Охладите до застывания и вырежьте бабочку тёплой формой для печенья.

СБОРКА

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 20г

- Шоколадные бусины
- Кандурин

Растопите шоколад и при помощи кондитерского мешка нанесите узор на торт. Украсьте шоколадной бабочкой, кандурином и шоколадными бусинами.

Ежевичный торт с белым шоколадом



Выход: 1 торт

Фантастический темно-красный ежевичный торт, поцелованный шоколадной бабочкой, украшенный щавелем.

Влажный кекс без муки, покрытый сливочно-легким муссом из ежевичного белого шоколада.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не стесняйтесь добавить немного порошка лакрицы в торт, если чувствуете это. Для мусса и торта используйте спелые, поцелованные солнцем ягоды - по возможности, собранные прямо с куста. Это большая разница! Бабочка из щавеля для меня особенная, но подойдут и другие цветы.

Рецепт:

Ежевичный кекс без муки

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 50г
- Сливочное масло – 20г
- Яйцо – 1шт
- Сахар - 50г
- Цедра лимона – 0,5 ч.л.
- Миндальная мука – 50г
- Ежевика – 30г

Растопите шоколад и масло.

В другой миске слегка взбить яйцо, сахар и цедру лимона. Добавьте шоколад. Добавьте миндальную муку. Вылить тесто в кольцо для выпечки (диаметром 14 см), выстланное пергаментной бумагой, и вдавить сверху ежевику.

Выпекать прибл. 30 минут при 175 ° С до золотистого цвета. Полностью остудите

Ежевичный мусс

- Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт (2.55 г)
- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 220г
- Пюре ежевики – 100г
- Лимонный сок - 10мл
- Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения пюре из ежевики и лимонный сок и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и вмешайте в теплое пюре.

Влейте пюре из ежевики в шоколад, пробейте блендером.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Вылить мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и аккуратно вложить кекс.

Поместите в морозилку на ночь

ГЛАЗУРЬ

- Листовой желатин 240 блюм - 3шт (5.1 г)
- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 75г
- Сливки 35% - 50мл
- Вода -25мл

- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп – 75г
- Красный пищевой краситель

Замочите желатин в холодной воде.

В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте пищевой краситель и снова перемешайте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С. Глазируйте замороженный торт и дефростируйте в холодильнике.

Шоколадный декор

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 100г
- Красный пищевой краситель

Растопите и темперите шоколад. Добавьте пищевой краситель.

С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (51 x 1 см), снимите ленту со стола и дайте ему немного застыть.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Раскатайте оставшийся шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания.

Вырежьте бабочку с помощью теплой формочки для печенья.

СБОРКА

- Цветы щавеля
- Шоколадные бусины

Перенести шоколадную ленту на торт. Приклейте цветы щавеля к шоколадной бабочке с небольшим количеством глюкозного сиропа.

Поместите бабочку поверх четырех шоколадных бусин на торте.

Макароны-единороги с соленой карамелью



Выход: 30 шт.

Очаровательные макароны-единороги с соленой карамелью. Для друзей, которым нужно немного больше волшебства в жизни.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед подачей поместить в герметичный контейнер в холодильник в течение 24 часов.

Рецепт:

Макаронаж

- Миндальная мука – 150г
 - Сахарная пудра – 150г
 - Яичный белок – 55г
 - Фиолетовый пищевой краситель
-
- Сахар – 150г
 - Вода – 50мл
 - Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбить оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Ганаш из соленой карамели

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 180г
- Сливки 35% - 120 мл
- Щепотка соли
- Кандурин

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Посолить по вкусу. Добавьте кандурин. Пробейте блендером еще раз.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Соедините половинки макарон по размеру и соедините каждую пару карамельным ганашем. Поместите в холодильник минимум на 24 часа в герметичном контейнере.

СБОРКА

- **Марципан для лепки**
- **Кандурин**
- **Сахарная пудра**
- **Яичный белок**

Сформируйте из марципана скрученные рожки и крошечные ушки и покрасьте кандурином. Вставьте их в ганаш.

В небольшой миске перемешайте сахарную пудру, яичный белок и золотую пыль до густой глазури. Зубочисткой нарисуйте глазки на макаронах.

Карамельный торт



Выход: 1 тарт

Познакомьтесь с карамельным кузенком моего любимого брауни. С нежными нотками соли и мерцающим золотисто-карамельным верхом. Карамельное брауни покрыто тонким слоем кранчем и чудесным сладким карамельным ганашем, который тает во рту.

ПРИМЕЧАНИЕ

Ничего страшного, если торт в середине не кажется полностью пропеченным. За ночь в холодильнике он приобретает чудесную нежную консистенцию.

Рецепт:

Карамельный кекс

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 180г
- Сливочное масло – 90г
- Яйцо - 3
- Сахар – 180г
- Мука – 40г
- Хлопья соли – 1/3ч.л.

Растопите шоколад и масло.

В миске слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Вмешать муку и соль. Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой. Выпекать 30-40 минут при 175 ° C. Последние 10 минут внимательно следите за кексом и накройте поверхность фольгой, если она станет слишком темной.

Хрустящий слой

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 20г
- Хрустящая арахисовая паста – 40г
- Фельётин – 20г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и арахисовую пасту. Добавьте фельётин. Посолить по вкусу. Выложить тонким слоем на кекс и поставьте в холодильник до застывания.

Карамельный ганаш

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 180г
- Сливки 35% - 100мл

Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сливки почти до кипения и влейте в шоколад. Пробейте блендером. Залить ганаш поверх хрустящего слоя.

СБОРКА

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 20г
- Шоколадные бусины
- Съедобное золото

- **Кандурин**

**С помощью кондитерского мешка украсьте торт растопленным шоколадом.
Завершите декор бусинами и съедобным золотом.**

Неаполитанский торт



Выход: 1 тарт

Классический Неаполитанский торт из детства. Торт состоит из трех чудесных бархатных и приятных мягких муссов с клубникой, ванилью и шоколадом, рассыпчатой соленой бисквитной основы и боковин из розового шоколада.

ПРИМЕЧАНИЕ

Торт может показаться немного сложным, так как каждый элемент должен быть заморожен, прежде чем продолжить. Но на самом деле это не так уж сложно. Просто готовьте его в течение нескольких дней.

Если у вас есть только одна форма для выпечки размером 19 на 19 см, вы можете приготовить в нем сначала основу для торта, прежде чем делать клубничный мусс, и хранить его в морозильной камере до подачи на стол.

CHOCOLATE MOUSSE

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 100г
- Сливки 35% - 150г

Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения 50 мл сливок и влейте в шоколад. Пробейте ручным блендером. В большой миске взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Влейте мусс в квадратную форму 13х13см и заморозьте не менее 4 часов, лучше всего ночь.

Ванильный мусс

- Листовой желатин 240 блюм -1 (1. 7 г)
- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 200г
- Сливки 35% - 300мл
- Стручок ванили

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения 100 мл сливок и семена ванили и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый ванильный крем.

Влейте ванильный крем в шоколад, пробить блендером.

В большой миске взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Поместите замороженный шоколадный мусс в центр квадратной формы 16х16см.

По краю и сверху налить ванильный мусс. Заморозьте не менее 4 часов, желательно ночь.

Клубничный мусс

- Листовой желатин 240 блюм - 2шт (3.4 г)
- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 300г
- Пюре клубники – 135г
- Лимонный сок – 15мл
- Стручок ванили
- Сливки 35% - 300мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите клубничное пюре, лимонный сок и семена ванили до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплое клубничное пюре.

**Влейте клубничное пюре в шоколад. Пробейте блендером.
Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.
В центр квадратной формы для выпечки 19х19см выложить замороженный
ванильно-шоколадный мусс. По краю и сверху налить клубничный мусс.
Поместите в морозилку на ночь.**

Восстановленное песочное тесто

- **Овсяное печенье – 200г**
- **Сливочное масло – 100г**
- **Сублимат клубники – 1ст.л.**
- **Щепотка соли**

**Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой.
Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и клубничный сублимат.
Посолите по вкусу.
Поместите смесь в форму 19х19, утрамбуйте. Заморозьте.**

Шоколадные пластины

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г**
- **Розовый пищевой краситель**

**Растопите и темперите шоколад. Добавьте пищевой краситель.
С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на большом гитарном
листе, снимите лист со стола и поставьте в холодильник до застывания.
Вырежьте из шоколада четыре прямоугольника (19 х 5,5 см).**

СБОРКА

- **Цветы щавеля**

**Освободите основу для печенья от кольца для выпечки и выложите на тарелку.
Освободите замороженный мусс от кондитерского кольца с помощью паяльной
лампы и пальцев. Выложите поверх основы для печенья.
Дефростируйте в холодильнике.
Установите шоколадные прямоугольники по бокам торта и приклейте сверху листья
щавеля, используя немного глюкозного сиропа.**

Торт «Фисташка лайм базилик»



Выход: 1 торт

Влажный фисташковый кекс без муки, окруженный нежно-зеленым муссом из базилика и лайма и украшенный шоколадом. Пикантно, просто и потрясающе вкусно.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фисташковый кекс

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona - 40г
- Яйцо – 2
- Сахарная пудра – 80 г
- Миндальная мука – 40 г
- Фисташковая мука – 40г
- Щепотка соли

Растопите шоколад. Взбить сахар и яичные желтки до воздушного белого крема. Добавьте шоколад, фисташковую муку, миндальную муку и соль. Взбить яичные белки до образования жестких пиков и смешать с жидким тестом. Выложить тесто на кольцо для теста (диаметром 14 см), выстланное пергаментной бумагой. Выпекать прибл. 25 минут при 175 ° С до золотистого цвета. Дайте остыть.

Мусс с лаймом и базиликом

- Листовой желатин 240 блюм– 1,5 шт (2.55 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 220г
- Сок лайма – 110г
- Листья базилика – 15-20шт
- Сахар – 1ч.л.
- Сливки 35% - 220мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сок лайма до кипения и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплый сок лайма. Влейте сок лайма в шоколад, пробить блендером. В ступке измельчите листья базилика и немного сахара до состояния пюре и добавьте лаймовый шоколад. Пробейте блендером.

Взбить сливки до мягких пиков. Аккуратно добавьте взбитые сливки в шоколад с базиликом. Вылейте мусс в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно положите сверху фисташковую основу.

Поместите в морозилку на ночь.

Шоколадная лента и кольцо

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Светлозеленый пищевой краситель

Растопите и темперите шоколад. Добавьте пищевой краситель.

С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (51 x 1 см), снимите лист со стола и дайте ему немного застыть.

Оберните ленту вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

Распределите оставшийся шоколад на ацетатной ленте (44 x 5 см) и сделайте линии зубчатым шпателем.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 14 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- Маленькие листья базилика
- Фиолетовый цветок кукурузы

Дефростируйте торт в холодильнике.

Наденьте шоколадную ленту на торт и поместите на торт три шоколадных кольца.

Украсить базиликом и лепестками цветов.

Тарт Кунжут-кофе-карамель



Выход: 1 тарт

Сладкий и влажный кунжутный тарт в прекрасной компании с шелковистым кофейно-карамельным ганашем и нежными веточками кунжутного шоколада. Терпкое любовное письмо для него.

ПРИМЕЧАНИЕ

Обжарьте 60 г семян кунжута в течение 3-5 минут при температуре 200 ° С. Дать полностью остыть и измельчить 50 г в муку. Последние 10 г приберегите для украшения.

Рецепт:

Песочное тесто с кунжутом

- **Мука общего назначения – 125 г**
- **Мука из кунжута – 25 г**
- **Сахарная пудра – 50 г**
- **Холодное сливочное масло – 75 г**
- **Щепотка соли**
- **Яйцо – 1/2**

Смешайте муку, арахисовую муку, сахарную пудру, масло и соль импульсно в кухонном процессоре до состояния крошки. Добавьте яйцо и быстро смешайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в течение 1 часа.

Тщательно уложите тесто высокое кольцо (18,5см диаметр) и выпекайте примерно 10 минут при 175 ° С до золотистого цвета. В это время приготовьте франжипан.

Кунжутный франжипан

- **Миндальная мука – 25 г**
- **Кунжутная мука – 25 г**
- **Сахар – 50 г**
- **Размягченное сливочное масло – 50 г**
- **Щепотка соли**
- **Яйцо – 1**

Взбейте ореховую муку, сахар, масло, и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° С до золотистого цвета. Остудите.

Кофейно-карамельный ганаш

- **Белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 150г**
- **Сливки 35% - 75г**
- **Стручок ванили – 0,5**
- **Эспрессо – 15 г**

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения ваниль и сливки. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Добавить эспрессо и снова пробить блендером. Отсадить ганаш поверх песочного теста при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой 8мм. Стабилизировать в холодильнике несколько часов. Посыпать в середину немного карамелизованных семян кунжута. Украсить шоколадными дисками-шпилями, как на картинке.

Шоколадные волны с кунжутом

- **Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 50г**
- **Обжаренные семена кунжута – 10г**

Шоколад растопить и темперировать. Сделать шоколадный декор в виде волн. Посыпать кунжутом. Охладите до застывания. Украсить шоколадными волнами тарт.

Тарт малина-фисташка-тимьян



Выход: 1 тарт

Одно из моих любимых трио - малина, фисташка и тимьян, превратилось в тарт. Фисташковое песочное тесто, влажный фисташковый франжипан, малиновый джем, шелковистый заварной крем тимьяном, малиновая лента, свежая малина и элегантные веточки тимьяна.

ПРИМЕЧАНИЕ

Тарт, крем и шоколадную ленту можно приготовить заранее, но не заполняйте тарт джемом, кремом или ягодами до подачи.

Рецепт:

Фисташковое песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Фисташковая мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1/2

Смешайте муку, арахисовую муку, сахарную пудру, масло и соль импульсно в кухонном процессоре до состояния крошки. Добавьте яйцо и быстро смешайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в течение 1 часа.

Тщательно уложите тесто высокое кольцо (20,5см диаметр) и выпекайте примерно 10 минут при 175 ° С до золотистого цвета. В это время приготовьте франжипан.

Фисташковый франжипан

- Миндальная мука – 25 г
- Фисташкова мука – 25 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Щепотка соли
- Яйцо – 1

Взбейте ореховую муку, сахар, масло, и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° С до золотистого цвета. Остудите.

Малиновый джем

- Качественный малиновый джем – 50г

Распределите джем тонким слоем поверх франжипана.

Тимьяновый крем

- Желток – 40 г
- Сахар – 60 г
- Мука общего назначения – 10 г
- Кукурузный крахмал – 10 г
- Молоко – 250 мл
- Тимьян – 8 веточек

Желтки и 30г сахара слегка взбейте в миске. Добавьте муку и кукурузный крахмал, смешайте до однородности. В сотейнике доведите молоко, оставшийся сахар, тимьян почти до кипения и снимите с огня.

Удалите стручок ванили и смешайте теплое молоко с желтками. Верните смесь на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая венчиком, пока крем не загустеет. Накройте пленкой в контакт и полностью охладите в холодильнике. Взбить холодный крем с тимьяном до мягкости.

Нанесите немного тимьянового крема поверх тарта, а остальное оставьте для сервировки.

Малиновая лента

- Шоколад 'raspberry inspiration' от Valrhona – 100г

Растопите и темперруйте шоколад. С помощью шпателя распределите тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (65х3см).

Снимите листы со стола и дайте им немного застыть.

Оберните листы вокруг кондитерского кольца (диаметром 16 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет

СБОРКА

- Свежая малина
- Тимьян

Оберните шоколадную ленту вокруг торта. Малину разрезать пополам и аккуратно выложить на тарт. Украсить веточками тимьяна.

Торт с бузиной, клубникой, белым шоколадом и лимоном



Выход: 1 торт

Летний сладкий и легкий клубничный торт из цветов бузины, украшенный блестящей жемчужной шоколадной глазурью и крохотными танцующими бузинными цветами.

Сам торт получается на удивление простым. Основа из ванильного печенья и два восхитительно шелковистых мусса с клубникой, бузиной, белым шоколадом и лимоном.

Однако глазурь требует некоторой практики, но ее легко заменить на украшение из цветов бузины и клубники.

Рецепт:

Корж из восстановленного ванильного песочного теста

- Ванильное печенье – 120 г
- Сливочное масло – 60 г
- Лимонная цедра – 0,5 ч.л.

Поместите печенье в кондитерский мешок и раздавите скалкой. В сотейнике растопите масло и добавьте крошку печенья и цедру лимона.

Переложить на кольцо в выпечки (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой, и утрамбуйте. Заморозьте, пока готовите клубничный мусс.

Клубничный мусс

- Листовой желатин 240 блюм(0.85 г) – 1/2
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Пюре клубники – 45 мл
- Лимонный сок – 5мл
- Стручок ванили – ½
- Сливки 35% - 100мл

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите клубничное пюре, лимонный сок и семена ванили до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплое клубничное пюре.

Влейте клубничное пюре в шоколад, пробейте блендером до эмульсии.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Выложите мусс на бисквит и заморозить не менее трех часов.

Мусс из бузины

- Листовой желатин 240 блюм (2,55 г) – 1,5 шт
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 220 г
- Ликер бузины – 80 мл
- Лимонный сок – 30 мл
- Сливки 35% - 220 мл

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите ликер, лимонный сок до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплый ликер.

Влейте смесь в шоколад, пробейте блендером до эмульсии.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Вылейте мусс из цветков бузины в силиконовую форму eclipse (диаметром 18 см) и осторожно вложите клубничный мусс. Поместите в морозилку на ночь.

ГЛАЗУРЬ

- **Листовой желатин 240 блюм - 6 (10.2 г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150 г**
- **Сливки 35% - 100 мл**
- **Вода – 50 мл**
- **Сахар – 150 г**
- **Глюкозный сироп – 150 г**
- **Розовый пищевой краситель**
- **Белый пищевой краситель**

Замочите желатин в холодной воде.

В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 40 ° C.

Разделите глазурь на две емкости поменьше. В один из них добавьте розовый пищевой краситель. В другой - добавьте белый пищевой краситель.

Верните глазурь в кувшин, чередуя два цвета. (Налейте 4-6 раз.)

Залить замороженный торт глазурью и дефростировать в холодильнике.

СБОРКА

Украсить торт цветами бузины

Дикая зеркальная глазурь



Выход: На 1-2 торта

Украсьте свои торты для вечеринки этой зеркальной глазурью. Глазурь сделать не так сложно, как кажется. Ее просто окрашивают в два разных оттенка и аккуратно выливают на замороженный любимый торт. И волшебство в том, что это невозможно повторить. Каждый глазированный торт совершенно уникален

Рецепт:

ПРИМЕЧАНИЕ

Я использую сливки вместо сгущенного молока просто потому, что они вкуснее. И потому, что сливки у меня всегда под рукой.

Во избежание образования пузырьков воздуха кладите блендер в глазурь боком. Если вы все равно видите несколько пузырьков, удалите их ложкой или пищевой пленкой.

Стремитесь получить теплую глазурь 35-40 ° С. Она не должна быть слишком холодной, иначе схватится слишком быстро.

Обязательно «ловите» излишки глазури пищевой пленкой или миской. Ее легко можно использовать для других тортов, и вы избежите расточительства глазури.

ГЛАЗУРЬ

- **Листовой желатин 240 блюм - 6 (10.2 г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150 г**
- **Сливки 35% - 100 мл**
- **Вода – 50 мл**
- **Сахар – 150 г**
- **Глюкозный сироп – 150 г**
- **Пищевой краситель**

Замочите желатин в холодной воде.

В сотейнике доведите сливки, воду, сахар и глюкозный сироп почти до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте теплые сливки.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером.

Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте остыть прим. 40 ° С.

Разделите глазурь на две емкости поменьше. В одну из них добавьте желаемый краситель. В другую добавьте белый пищевой краситель.

Верните глазурь в кувшин, чередуя два цвета. (Налейте 4-6 раз.)

Поместите кондитерское кольцо на поверхность, покрытую пищевой пленкой.

Поместите замороженный торт на кольцо для выпечки. Полейте торт глазурью равномерной тонкой струйкой. Перемещайте струю во время заливки, чтобы полностью покрыть торт и создать разводы.

Дайте торту немного постоять, пока глазурь не застынет, и удалите ножом подтеки глазури.

Осторожно переложите торт на тарелку и дайте ему разморозиться в холодильнике.

Торт Фундук-клубника-базилик

Выход: 1 торт



Влажная и хрустящая основа из фундука в сочетании с неотразимо шелковистым и сладким клубничным муссом с тонкими нотками базилика, увенчанная элегантной шоколадной короной с клубникой, цветами базилика и сирени.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не готовы к экспериментам, замените базилик ванилью.

Рецепт:

Фундучный дакуаз

- Жареный фундук – 75г
- Сахарная пудра – 50г
- Яичный белок -2
- Сахар -50г
- Щепотка соли

В куттере измельчите 50 г лесных орехов и сахарную пудру в муку.

В большой миске взбейте яичные белки до жестких пиков. Постепенно добавляйте сахар, постоянно взбивая. Взбить до густого и блестящего состояния. Добавить соль. Аккуратно вмешайте ореховую муку в меренгу.

Выложите тесто в кольцо для теста (диаметром 16 см), выстланное пергаментной бумагой, и разровняйте поверхность шпателем.

Выпекать 20-25 минут при 175 ° C до золотистого цвета. Полностью остудите

Клубнично-базиликовый мусс

- Листовой желатин 240 блюм - 2 (3.4 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 300г
- Замороженная клубника – 300г
- Листья базилика – 10-15шт
- Лимонный сок – 15мл
- Сливки 35% - 300мл

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения клубнику, лимонный сок и листья базилика и прокипятите в течение 5 минут. Процедите, чтобы удалить мякоть и листья.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в 150 г теплого клубничного сиропа.

Влейте клубничный сироп в шоколад, пробить блендером. Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Вылейте клубничный мусс в силиконовую форму eclipse (диаметром 18 см) и аккуратно вложите основу из лесного ореха.

Поместите в морозилку на ночь.

СБОРКА

Дефростируйте торт в холодильнике.

Украсьте шоколадным диском / поясом, клубникой и цветами.

Чизкейк с красными ягодами



Выход: 1 тарт

Безумный и красочный чизкейк, залитый летними сладкими ягодами, цветами и мини макаронами. Под ягодами тонкий слой сливочно-малиновой сырной начинки и восхитительно хрустящая основа. Удивительно простой и вкусный летний тарт, который можно разделить в лучах солнца.

ПРИМЕЧАНИЕ

Маленькие макароны в основном являются услугой для глаз и являются необязательными.

Рецепт:

Восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 150г
- Кукурузные хлопья – 10г
- Сливочное масло – 75г
- Щепотка соли

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой. Слегка измельчите хлопья.

Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья, соль и хлопья.

Переложите на квадратную форму (17 1/2 x 17 1/2 см), выложенную пергаментной бумагой, и утрамбуйте. Заморозьте, пока готовите сырную начинку.

Сырная начинка

- Листовой желатин 240 блюм – 1 (1.7 г)
- Пюре малины – 25г
- Лимонный сок - 5мл
- Творожный сыр – 65г
- Сахарная пудра – 25г
- Стручок ванили – 1/2
- Сливки 35% - 65мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре и лимонный сок и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и вмешайте в теплое малиновое пюре. Дайте остыть до 35 градусов.

В миске взбейте сливочный сыр, сахарную пудру и семена ванили, пока они не станут легким и воздушным кремом. Добавьте чуть теплое малиновое пюре.

В другой миске взбейте сливки до мягких пиков и вмешайте сливки в сырную массу. Осторожно вытащите основу для торта из кольца для торта и вылейте сырную начинку в на основу.

Поставьте в холодильник минимум на два часа.

СБОРКА

- Малина
- Клубника
- Красная смородина
- Сирень

- **Анютины глазки**
- **Бегонии**
- **Мини-макароны**

Украсьте поверхность ягодами, цветами и мини-макаронами непосредственно перед подачей на стол.

Брауни-тарт



Выход: 1 тарт

Песочное тесто из какао, мусс, шелковистый шоколадный ганаш и хрупкие шоколадные веточки с цветами древесного щавеля. Мой самый лучший брауни в форме тарта.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для летнего варианта замените шоколадный ганаш сладкими, поцелованными солнцем ягодами.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 18,5 см, высотой 3,5 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте брауни.

Брауни

- Темный шоколад Cara'ibe 66% от Valrhona – 60г
- Сливочное масло – 30г
- Яйцо - 1
- Сахар - 90г
- Мука - 15г
- Какао – 5г
- Хлопья соли - щепотка

Растопите шоколад и масло.

Слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте муку, какао-порошок и соль.

Вылейте тесто в теплую тарталетку и запекайте еще 15 минут при 175 ° C.

Полностью остудите.

Ганаш из молочного шоколада

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 150 г
- Сливки 35% - 100 мл

- **Глюкозный сироп – 20 г**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и глюкозный сироп почти до кипения и влейте в шоколад. Пробейте блендером.

Вылить ганаш поверх брауни и поставить в холодильник на пару часов, пока ганаш не застынет.

Шоколадный декор

- **50 г Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona**
- **Цветки щавеля**

Шоколад растопить и темперировать. При помощи кондитерского мешка сделать шоколадный декор.

Украсить шоколадными веточками и листьями щавеля.

Сливочный мусс из малины и брауни



Выход: 15-20шт.

Пышный брауни встречается мусс из малины и ванили Крембо. Популярно среди детей и всех остальных.

ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте шоколад высокого качества. Если шоколад слишком густой, можно добавить немного масла какао, чтобы он стал более жидким. Для усиления малинового вкуса добавьте во время взбивания сублимат малины.

Рецепт:

Брауни

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 60 г
- Сливочное масло – 30 г
- Яйцо - 1
- Сахар – 90 г
- Мука – 15 г
- Какао – 5 г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и масло.

В другой миске слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте муку, какао и соль.

Выложите тесто (толщиной около 1,5 см) на противень с пергаментной бумагой и выпекайте прим. 15 минут при 175 ° C. Полностью остудите.

Используя формочку для печенья (диаметром 2,5 см), вырежьте маленькие кружочки пирожного.

Малиновый мусс

- Сахар – 75 г
- Глюкозный сироп – 40 г
- Пюре малины – 30 г
- Стручок ванили
- Яичный белок – 50 г
- Сахар – 1 ст.л.

В сотейнике довести до кипения сахар, глюкозный сироп, пюре малины и семена ванили. В то же время взбить белки с ложкой сахара до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118°C медленно влить его в белки, не переставая взбивать. Взбивать до блестящих и устойчивых пиков. Отсадить малинового мусса поверх брауни при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой.

Малиновая глазурь

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 200г
- Сублимат малины

Шоколад растопить и темперировать. Добавить сублимат малины до желаемого цвета. Окунуть каждое пирожное в шоколад. Дайте излишкам шоколада стечь обратно в миску. Охладить до стабилизации.

Перед подачей можно украсить незабудками

Пирожное ром-черника



Выход: 6-8 шт.

Вчерашний брауни украшенный черничным марципаном и цветочной пылью. Датская классика, которую обязательно нужно попробовать!

ПРИМЕЧАНИЕ

Сухие цветы легко заменить сублимированными ягодами, измельченными орехами или какао-крупкой.

Рецепт:

Брауни

- **Готовое брауни- 300г**
- **Черничный джем – 1ст.л.**
- **Ром хорошего качества – 0,5-1 ст.л.**

Разломайте брауни на мелкие кусочки и переложите в миску. Добавьте черничное варенье и ром по вкусу и размешайте до однородности.

Сформируйте из теста колбаску диаметром 2-3 см и заморозьте, пока будете готовить черничный марципан

Черничный марципан

- **Марципан – 200г**
- **Сахарная пудра – 100г**
- **Глюкозный сироп - 20 г**
- **Сублимат черники**

В миске смешайте марципан, сахарную пудру и глюкозный сироп до однородности. Постепенно добавьте черничный сублимат по вкусу и цвету.

Раскатайте черничный марципан между двумя листами пергаментной бумаги, чтобы получился прямоугольник, равный длине колбаски. Оберните холодную колбаску в марципан и разрежьте на пирожные примерно 7 см.

СБОРКА

- **Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 50г**
- **Сушеные васильки**

Шоколад растопить и темперировать. Концы пирожных обмакиваем в шоколад и украшаем сушеными васильками.

Макарон Ваниль-Лимон



Выход: 30 шт.

Белые ванильные свадебные макароны. Идеально подходит для дня, который вы не скоро забудете.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы добиться наилучшего вкуса и текстуры, макароны следует начинать за день до подачи.

Рецепт:

Макаронаж

- Миндальная мука – 150г
 - Сахарная пудра – 150г
 - Яичный белок – 55г
 - Белый пищевой краситель
-
- Сахар – 150г
 - Вода – 50мл
 - Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбить оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 200 г
- Сливки 35% - 70мл
- Стручок ванили – 1/2
- Кефир – 50мл
- Лимонный сок – 15мл

Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сливки и семена ванили почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте блендером.

Вмешать кефир и добавить лимонный сок по вкусу. Пробейте блендером еще раз.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Соедините половинки макарон по размеру и соедините каждую пару ганашем.

Оставьте в герметичном контейнере в холодильнике не менее 24 часов.

Перед подачей украсьте макароны незабудками.

Брауни тарты с нутеллой и меренгой



Выход: 4 шт.

Маленькие пирожные с пирожными в весеннем обликии. Песочное тесто из какао, влажное брауни, мягкая сердцевина из нутеллы и спираль из пастельно-розовой меренги. Незабываемо.

ПРИМЕЧАНИЕ

Спирали из меренги сложно нанести если у вас нет проигрывателя (винилового или другого), но можно нанести меренгу другим узором.

Если вы осмелитесь, вы можете заменить центр из нутеллы на арахисовую пасту или мягкую карамель.

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 8 см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте брауни.

Брауни

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 60 г
- Сливочное масло – 30 г
- Яйцо - 1
- Сахар – 90 г
- Мука – 15 г
- Какао – 5 г
- Щепотка соли
- Нутелла – 50г

Растопите шоколад и масло.

В другой миске слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте муку, какао и соль.

Выложите тесто в теплые тартелетки и выпекайте прим. 15 минут при 175 ° C. Полностью остудите. В центре каждого пирожного сделайте отверстие 2,5см и заполните нутеллой.

Шоколадные диски

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 100г

Растопите и темперите шоколад. Раскатайте шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания.

Теплой формочкой для печенья вырежьте кружочки (диаметром 7 1/2 см).

Поместите шоколадные диски поверх брауни.

Меренга

- Сахар – 100г
- Вода – 30мл
- Яичный белок – 60г
- Сублимат красных ягод (или розовый пищевой краситель)

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду.

В это время взбивайте яичные белки до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118 °С, медленно влейте его в яичные белки, не переставая взбивая. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния. При взбивании добавьте сублимат или краситель.

Переложите меренгу в кондитерский мешок с насадкой № 104 от Wilton и отсадите спирали из меренги на тарты.

СБОРКА

- Незабудки

Украсить незабудками непосредственно перед подачей на стол.

Торт Малина-Бузина



Выход: 1 торт

Красивая розовая радуга с нотами лета, малины и бузины. Четыре слоя хрустящий, шелковистый, цветочный, фруктовый и сладкий.

Лучше всего наслаждаться под лучами солнца со стаканом прохладной газировки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Торт может показаться немного сложным, так как каждый элемент должен быть заморожен перед следующим. Но на самом деле это не так уж и сложно. Просто готовьте его в течение нескольких дней.

Рецепт:

Восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 120г
- Сливочное масло – 60г
- Сублимат малины – 1-2ст.л.

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой. Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и сублимат. Поместите тесто в круглую форму для торта (диаметром 16 см) и утрамбуйте. Заморозьте.

Малиновая начинка

- Листовой желатин 240 блюм - 3шт (5.1 г)
- Замороженная малина – 350 г
- Сахар – 50г
- Ликер бузины – 50г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения малину, сахар и ликер из бузины. Дайте настояться несколько минут и снимите с огня. Процедите, чтобы удалить косточки малины.

Отжать из желатина лишнюю воду и добавить в 200 г малинового пюре. Дайте остыть до 35 градусов.

Переложите пюре в силиконовую форму или кольцо для теста, выстланные пищевой пленкой (диаметром 14 см), и заморозьте не менее 4 часов, желательно на ночь.

Малиновый мусс

- Листовой желатин 240 блюм – 0,5 шт (0.85 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Пюре малины – 45г
- Лимонный сок – 5 мл
- Сливки 35% - 100мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре и лимонный сок.

Отожмите из желатина лишнюю воду и вмешайте в малиновое пюре. Влейте малиновое пюре в шоколад, пробить блендером.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад. Поместите замороженную малиновую начинку в центр большей силиконовой формы или кондитерского кольца, выстланного пищевой пленкой (диаметром 16 см), и налейте сверху 200 г малинового мусса.

Заморозьте не менее 3 часов, желательно на ночь.

Мусс из бузины

- **Листовой желатин 240 блюм (2,55 г) – 1,5 шт**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 220 г**
- **Ликер бузины – 70 мл**
- **Лимонный сок – 20 мл**
- **Сливки 35% - 220 мл**
- **Малиновое пюре – 20г**

Замочите желатин в холодной воде.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите ликер, лимонный сок и малиновое пюре до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в теплый ликер.

Влейте смесь в шоколад, пробейте блендером до эмульсии.

Взбить сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Поместите замороженный малиновый мусс (малиновой вставкой вниз) в центр большей силиконовой формы или кондитерского кольца, выстланного пищевой пленкой (диаметром 18 см), и налейте сверху мусс из цветков бузины.

Слегка прижмите замороженную основу для печенья и поместите в морозилку на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г**
- **Розовый пищевой краситель**

Растопите и темперите шоколад. Добавьте пищевой краситель. Распределите шпателем тонкий слой шоколада на ацетатной ленте (57 x 6 см), снимите лист со стола и дайте немного застыть.

Оберните лист вокруг кондитерского кольца (диаметром 18 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- **Незабудки**

Дефростируйте торт в холодильнике.

Аккуратно оберните шоколадную ленту вокруг торта и украсьте лепестками цветов с небольшим количеством глюкозного сиропа непосредственно перед подачей на стол.

Черничный торт с лимоном, лакрицей и белым шоколадом



Выход: 1 торт

Этот торт с лесной черникой завоевывает сердца своим нежным ароматом, четкими линиями и красивой фиолетовой цветовой палитрой.

Торт состоит из хрустящей бисквитной основы из лакрицы, шелковистого черничного крема, сливочно-черничного мусса из белого шоколада, идеального лимонного мусса и ленты из белого шоколада с лепестками анютиных глазок.

ПРИМЕЧАНИЕ

Используя лесную шведскую чернику, вы получите прекрасный цвет и вкус.

Доведите чернику до кипения в сотейнике, процедите, чтобы удалить семена и кожицу, и пюре из черники готово.

Рецепт:

Восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 120г
- Сливочное масло – 60г
- Сублимат черники – 1-2ст.л.
- Лакричная пудра – 1 ч.л.
- Щепотка соли

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой.

Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и оставшиеся ингредиенты.

Поместите тесто в круглую форму для торта (диаметром 16 см) и утрамбуйте.

Заморозьте.

Черничное креме

- Листовой желатин 240 блюм – 0,5 шт (0.85 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 140г
- Яичный желток – 2
- Сахар - 15г
- Сливки 35% - 100мл
- Черничное пюре – 50г
- Стручок ванили – 1/2
- Лимонный сок – 10мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

Слегка взбейте сахар и яичные желтки. В сотейнике почти до кипения довести сливки, пюре черники и семена ванили. Постепенно влить черничный крем в яичные желтки. Верните смесь на огонь и помешивайте на медленном огне, пока заварной крем не загустеет и не нагреется до 83 ° C. Снять с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в заварной крем. Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь блендером. Добавьте лимонный сок по вкусу и пробейте блендером еще раз.

Перелейте 200 г крема в силиконовую форму или кольцо для выпечки, выстланные пищевой пленкой (диаметром 14 см), и заморозьте не менее 4 часов, предпочтительно в течение ночи.

Черничный мусс

- Листовой желатин 240 блюм – 0,5 шт(0.85 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona

- Сливки 35% - 20мл
- Пюре черники – 20 г
- Стручок ванили – 0,5
- Лимонный сок - 10мл
- Сливки 35% - 100мл

Замочите желатин в холодной воде. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите до кипения сливки, черничное пюре, семена ванили и лимонный сок. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в черничный крем. Влейте черничный крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Взбейте сливки до мягких пиков. Осторожно вмешайте взбитые сливки в шоколад.

Поместите замороженный черничное креме в центр большей силиконовой формы или кондитерского кольца, выстланного пищевой пленкой (диаметром 16 см), и налейте сверху 200 г черничного мусса.

Заморозьте не менее 3 часов, желательно ночь.

Лимонный мусс

- Листовой желатин 240 блум – 3шт (5.1 г)
- Лимонный сок – 100мл
- Сахар – 100г
- Сливки 35% - 200мл
- Кефир – 100мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и сахар и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в лимонный сироп. Дайте остыть до 35 градусов. Взбейте сливки до мягких пиков. Вмешайте кефир в лимонный сироп и аккуратно вмешайте взбитые сливки.

Поместите замороженный черничный мусс (черничным кремё вниз) в центр большей силиконовой формы или кондитерского кольца, выстланного пищевой пленкой (диаметром 18 см), и вылейте сверху лимонный мусс. Слегка прижмите замороженную песочную основу и поместите торт в морозилку на ночь.

ШОКОЛАДНАЯ ЛЕНТА

Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г

Растопите и темперите шоколад. Нанесите шпателем тонкий слой шоколада на ацетатную ленту (57 x 6 см), снимите лист со стола, пусть немного схватится. Оберните ленту вокруг кондитерского кольца (диаметром 18 см) и поставьте в холодильник, пока шоколад не застынет.

СБОРКА

- **Анютины глазки**

Дефростируйте торт в холодильнике.

Аккуратно оберните шоколадную ленту вокруг торта и украсьте его лепестками цветов, приклеив небольшим количеством глюкозного сиропа, непосредственно перед подачей на стол.

Тарт с малиной ревенем и меренгой



Выход: 4шт.

Гипнотические тарты с малиновым ревенем и меренгой. Сладкая спираль из меренги скрывает пикантное компоте из малины и ревеня, влажный миндальный франжипан и маслянистое песочное печенье.

ПРИМЕЧАНИЕ

Тарты с франжипаном, компоте и шоколадные диски можно приготовить за день до подачи, но не заполняйте тарталетки компоте или безе заранее на стол.

Рецепт:

Песочное тесто

- Мука общего назначения – 125 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольца для выпечки (диаметром 7-8см) и выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Миндальный франжипан

- Миндальная мука – 50 г
- Сахар – 50 г
- Размягченное сливочное масло – 50 г
- Лимонная цедра – 0,5 ч.л.
- Щепотка соли
- Яйцо – 1

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, цедру и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите.

Компоте малина-ревень

- Замороженная малина – 100г
- Замороженный ревень – 100г
- Сахар – 50г
- Стручок ванили – 0,5ч.л.

В сотейнике доведите до кипения малину, ревень, сахар и семена ванили и дайте

покипеть 5-10 минут, пока они немного не уварятся. Дать полностью остыть и наполните тарталетки компоте.

Шоколадные диски

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г**

Растопите шоколад и темперите.

Раскатайте шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания.

Теплой формочкой для печенья вырежьте кружочки (диаметром 7,5 см). Выложите диски на тарталетки (поверх компоте).

Меренга

- **Сахар – 100г**
- **Вода – 30мл**
- **Яичный белок – 60г**
- **Сублимат малины (или розовый пищевой краситель)**

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду.

В это время взбивайте яичные белки до мягких пиков. Когда сироп достигнет 118 °С, медленно влейте его в яичные белки, не переставая взбивая. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния. При взбивании добавьте сублимат или краситель.

Переложите меренгу в кондитерский мешок с насадкой № 104 от Wilton и отсадите спирали из меренги на тарты.

Малиновый торт с тимьяном, фисташкой и лаймом



Выход: 1 торт

Влажный и слегка соленый фисташковый дакуаз, начинка из малины и тимьяна, шелковистое креме из лайма с белым шоколадом, лёгкий малиново-лаймово-тимьяновый мусс и фисташково-шоколадное послевкусие.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если будете использовать соленые фисташки (в данном рецепте используются несоленые изумрудные) не забудьте убрать соль.

Рецепт:

Фисташковый дакуаз

- Зелёные фисташки – 25г.
- Сахарная пудра – 50г.
- Миндальная мука – 25г.
- Яичные белки – 2шт.
- Щепотка соли
- Сахар – 50г.

Фисташки пробиваем в блендере в фисташковую муку. Добавляем миндальную муку, сахарную пудру и соль, перемешиваем. В планетарном миксере взбиваем белки до крепких пик, постепенно добавляем сахар, постоянно взбивая. Масса должна быть густой и блестящей.

Аккуратно при помощи силиконовой лопатки вмешиваем сухую смесь в меренгу. Отсаживаем тесто в кольцо 14см., выложенное пергаментной бумагой. Выпекаем 20 минут при 175С до золотистого цвета. Даём остыть.

Малиново-тимьяновая начинка

- Половина листа желатина
- Замороженная малина – 100г.
- Сахар – 25г.
- Тимьян – 4-6 свежих веточек

Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. В небольшом сотейнике доводим до кипения малину, сахар и тимьян. Даём настояться в течение нескольких минут и снимаем с огня. Процеживаем от семян малины и тимьяна, вмешиваем отжатый желатин. Даём остыть.

Выливаем слой желе в кольцо 14см., выложенное ацетатом. Замораживаем.

Лаймовое кремё

- Половина листа желатина
- Белый шоколад – 140г. (Предпочтительно ivoire 35% от Valrhona)
- Желтки – 2шт.
- Сахар – 15г.
- Сливки 33-35% - 80мл.
- Кефир или пахта – 40мл.
- Сок лайма – 10мл.
- Цедра лайма – 1ч.л.

Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. Шоколад растапливаем на водяной бане. Отдельно взбиваем желтки с сахаром, параллельно нагреваем сливки почти до кипения. Тонкой струйкой выливаем на желтковую смесь, постоянно взбивая венчиком. Возвращаем всё в сотейник и доводим до 83С. Снимаем с огня.

Выжимаем лишнюю воду из желатина и вмешиваем в крем. Выливаем крем на шоколад, помешивая в середине резиновой лопаткой. Продолжаем помешивать до получения однородной массы. Добавляем кефир, сок лайма и цедру лайма и замешиваем вручную.

Выливаем 150 г кремё на замороженную малиновую вставку в кольцо и замораживаем на ночь.

Малиновый мусс с тимьяном

- Листовой желатин – 4шт.
- Замороженная малина – 150г.
- Тимьян – 6-8 веточек
- Сок лайма – 25мл.
- Сахар – 75г.
- Сливки 33-35% - 200мл.
- Кефир – 200мл.

Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. В небольшом сотейнике доводим до кипения малину и веточки тимьяна. Даём покипеть в течение нескольких минут. Процеживаем, чтобы удалить семена.

В кастрюле доводим малинового пюре, сок лайма и сахар до кипения и снимаем с огня. Вмешиваем отжатый желатин. Даём остыть. В планетарном миксере взбиваем сливки до мягких пиков. Вливаем кефир в остывшее малиновое пюре и осторожно вмешиваем взбитые сливки.

Выливаем половину мусса в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и аккуратно выкладываем вставку начинки: замороженное лаймовое кремё, малиновым слоем вверх. Отсаживаем оставшийся мусс и выкладываем фисташковый дакуаз.

Заморозить на ночь.

Шоколадный обод

- Белый шоколад – 100г. (Предпочтительно ivoire 35% от Valrhona)
- Розовый пищевой краситель

Темперируем шоколад любым удобным для Вас способом, смешиваем с красителем. При помощи палетки распределяем шоколад тонким слоем на гитарный лист 51х1см. Даём слегка отстояться. Оборачиваем лист вокруг кольца 16см. И даём шоколаду кристаллизоваться.

Шоколадные пластины на декор

- **Оставшийся темперированный шоколад**
- **Изумрудные фисташки**

Оставшийся темперированный шоколад распределяем тонким слоем по гитарному листу при помощи спатулы. Посыпаем колотыми фисташками и даём кристаллизаться. После ломаем на кусочки.

Подача

- **Микрогрин**
- **Шоколадные пластины**
- **Шоколадный обод**

При желании покройте торт велюром или зеркальной глазурью. Дайте торту разморозиться в холодильнике. Осторожно оберните шоколадный обод вокруг торта и украсьте шоколадными пластинами, положив их на капельки растопленного шоколада.

Леденцы карамель-маракуйя



Выход: 15-20шт.

Игривые и довольно вкусные конфеты на палочке с блестящей шоколадной оболочкой и сердцевинкой ганаша с карамелью из маракуйи, которая тает во рту. Идеально на один укус!

ПРИМЕЧАНИЕ

Храните леденцы в коробке в холодильнике, но пообещайте мне дать им стабилизироваться, прежде приступить!

Рецепт:

Ганаш карамель-маракуйя

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 150г
- Сливки 35% - 50мл
- Пюре маракуйи – 50г
- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп - 10г
- Щепотка соли

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и пюре из маракуйи почти до кипения и отставьте.

В другом сотейнике аккуратно растопите сахар до золотистой карамели и снимите с огня. Постепенно добавьте теплый крем из маракуйи. Добавьте сироп глюкозы.

Влейте карамель из маракуйи в шоколад. Пробейте блендером.

Смешайте вручную и добавьте соль по вкусу. Разлить по небольшим формочкам в форме кубиков (2 1/2 x 2 1/2 см) и заморозить на ночь.

Шоколадное покрытие

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 300г
- Кандурин

Растопите и темперите шоколад и перелейте в тонкий высокий стакан. С помощью деревянной шпажки окуните каждый кубик замороженного ганаша в темперированный шоколад. Повторите то же самое с оставшимися кубиками.

Чтобы получить «шпили», повесьте леденец вверх дном, пока шоколад не застынет.

Готовые леденцы покрасьте кандурином.

Арахисово-шоколадный тарт



Выход: 1 тарт

Стаканчик с арахисовым маслом, весь принаряженный. Непреодолимая встреча сладкого, шелковистого ганаша из молочного шоколада и соленой, похожей на помадку начинки из арахисовой пасты. Достаточно одного укуса

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы также нетерпеливы, как я, можете заморозить тарт (вместо охлаждения) для более быстрой стабилизации слоев.

Рецепт:

Шоколадное песочное тесто

- Мука общего назначения – 120 г
- Миндальная мука – 15 г
- Какао – 15 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Палочки ванили – $\frac{1}{2}$
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки (диаметром 18,5 см) и выпекайте приблизительно 15 минут при 175 ° C.

Шоколадное покрытие

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 50г

Растопите шоколад и покройте тонким слоем внутреннюю поверхность тарталетки при помощи кисти. Охладите в холодильнике до стабилизации шоколада.

Арахисовый ганаш

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 125г
- Арахисовая паста – 125 г
- Сливки 35% - 125мл
- Соль – 1/3ч.л.

Растопите шоколад и арахисовое масло.

В сотейнике доведите сливки до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Посолите по вкусу.

Вылейте ганаш в тарталетку и поставьте в холодильник на несколько часов до

застывания.

Ганах из молочного шоколада

- **Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona - 120г**
- **Сливки 35% - 80мл**
- **Глюкозный сироп – 20г**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и сироп до кипения и соедините с шоколадом, пробейте смесь погружным блендером.

Вылейте шоколадный ганах поверх застывшего арахисового и поставьте в холодильник на несколько часов до застывания.

СБОРКА

- **Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 20г**
- **Шоколадные бусины**
- **Соленый арахис**

Растопленным шоколадом нанесите узор на тарт, украсьте шоколадными бусинами и арахисом.

Чизкейк карамель-маракуйя



Выход: 1 торт

Чизкейк из маракуйи без выпечки, скрывающийся под шоколадом. Наслаждайтесь хрустящей и слегка соленой бисквитной основой, мягкой и жевательной карамелью из маракуйи и кремовой начинкой из маракуйи. Идеален на Пасху и любой другой сладкий праздник

ПРИМЕЧАНИЕ

Можно использовать карамель ручной работы или готовые мягкие ириски. Решать вам.

Рецепт:

Восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 80г
- Сливочное масло – 40г
- Щепотка соли

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой.

Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и оставшиеся ингредиенты.

Поместите тесто в круглую форму для торта (диаметром 14 см) и утрамбуйте.

Заморозьте, пока готовите карамель.

Карамель из маракуйи

- Мягкая карамель – 150г
- Пюре маракуйи – 25мл

В сотейнике растопите карамель и пюре из маракуйи на медленном огне, помешивая. Вылейте теплую карамель из маракуйи на основу и заморозьте.

Чизкейк

- Листовой желатин 240 блюм – 3 шт (5.1 г)
- Пюре маракуйи – 75г
- Творожный сыр – 200г
- Сахарная пудра – 75г
- Сливки 35% - 200мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите пюре из маракуйи до кипения и снимите с огня. Отожмите излишки воды из желатина и добавьте в тепкое пюре из маракуйи. Дайте остыть до 35 градусов.

В миске взбейте сливочный сыр и сахарную пудру до состояния воздушного крема и добавьте тепкое пюре из маракуйи.

В другой миске взбейте сливки до мягких пиков и аккуратно вмешайте в сырную массу. Переложите в круглую силиконовую форму (диаметром 16 см) и осторожно вложите замороженную основу с карамелью. Поместите в морозилку на ночь.

Шоколадный декор

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 50г

Растопите и темперите шоколад. Распределите тонкий слой шоколада на гитарном листе с помощью шпателя и поставьте в холодильник пока он не застынет. Нарежьте треугольники теплым ножом и прорежьте несколько небольших отверстий с помощью формочки для печенья.

СБОРКА

- **Жемчуг из белого шоколада от Valrhona,**
- **Оранжевые и фиолетовые съедобные цветы,**
- **Сублимированная маракуйя**
- **Засахаренные фиалки**

Выложите на торт несколько шоколадных жемчужин и сверху выложите шоколадные треугольники. Украсить цветами, сублимированной маракуйей и засахаренными фиалками.

Кофейно-фундучный тарт



Выход: 1 тарт

Сливочный и влажный тарт с франжипаном из лесных орехов, увенчанный чудесным кофейным ганашем с ванилью. Для моего любящего кофе мужа в случайный вторник.

ПРИМЕЧАНИЕ

Я всегда делаю свою муку из фундука, используя жареный ароматный лесной орех из Пьемонта. Я предпочитаю свежеспеченный тарт, но вы также можете приготовить его заранее. Однако наполнять и украшать лучше непосредственно перед подачей.

Рецепт:

Фундучное песочное тесто

- Мука – 125г
- Фундучная мука – 25г
- Сахарная пудра – 50г
- Холодное сливочное масло – 75г
- Щепотка соли
- Яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в кольцо для выпечки 18,5см. И выпекайте приблизительно 10 минут при 175 ° C. В это время приготовьте франжипан.

Фундучный франжипан.

- фундучная мука – 50 г
- сахар – 50 г
- размягченное сливочное масло – 50 г
- жареный фундук – 30г
- щепотка соли
- яйцо – 1

Взбейте миндальную муку, сахар, масло, семена ванили и соль до состояния воздушного крема. Добавьте яйцо.

Переложите франжипан в кондитерский мешок и отсадите спиралью на еще теплую тарталетку. Выпекайте 15 минут при 175° C до золотистого цвета. Остудите

Кофейный ганаш

- Белый шоколад 35% Ivoire от Valrhona - 200г
- Сливки 35% - 80г
- Стручок ванили – 1
- Эспрессо – 20 г

Растопить шоколад. В сотейнике довести почти до кипения ваниль и сливки. Влить смесь в шоколад, пробить блендером до эмульсии. Добавить эспрессо и снова пробить блендером. Отсадить ганаш поверх франжипана. Стабилизировать в холодильнике несколько часов.

Шоколадный декор

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona - 50г
- Жареный фундук – 10г

Растопите и темперите шоколад. Шпателем нанести тонкий слой шоколада на гитарном листе и посыпать жареными лесными орехами. Охладите застывания и разломите на более мелкие части.

СБОРКА

- Какао порошок

Перед подачей украсьте шоколадными хлопьями и какао-порошком.

Пирожные с соленой карамелью



Выход: 15-20шт.

Мерцающие золотые, сладкие и вместе с тем деликатно соленые карамельные кремовые пирожные. Опасно! Вызывает привыкание.

ПРИМЕЧАНИЕ

Заменить соленую карамельную сердцевину хрустящей арахисовой пастой - неплохая идея...

Рецепт:

Брауни

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 60 г
- Сливочное масло – 30 г
- Яйцо - 1
- Сахар – 90 г
- Мука – 15 г
- Какао – 5 г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и масло.

В другой миске слегка взбить яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте муку, какао и соль.

Выложите тесто (толщиной около 1,5 см) на противень с пергаментной бумагой и выпекайте прим. 15 минут при 175 ° С. Полностью остудите.

Используя формочку для печенья (диаметром 2,5 см), вырежьте маленькие кружочки пирожного.

Карамель для мусса

- Сахар – 50г
- Щепотка соли

Сварить сухую карамель, вылить на лист пергаментной бумаги, посыпать солью и полностью остудить.

Карамельный мусс

- Сахар – 75 г
- Глюкозный сироп – 40 г
- Вода – 30 мл
- Яичный белок – 50 г
- Сахар – 1 ст.л.
- Карамельный соус - опционально

В сотейнике доведите до кипения сахар, глюкозный сироп и воду. В это время взбейте яичные белки и сахар до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° С, медленно влейте в яичные белки, постоянно взбивая. Взбейте на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Измельчите твердую карамель в кухонном процессоре и аккуратно вмешайте в

меренгу.

Переложите карамельный мусс в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите на кружки брауни. При желании через насадку для наполнения налейте немного карамельного соуса в центр каждой слойки с кремом.

Дайте настояться 30-60 минут при комнатной температуре.

Карамельная глазурь

- **Белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 200г**
- **Кандурин**

Шоколад растопить и темперировать. Окунуть каждое пирожное в шоколад. Дайте излишкам шоколада стечь обратно в миску. Охладить до стабилизации.

Перед подачей можно украсить кандурином

Шу ревенем и карамелизованным шоколадом



Выход: 10-15шт.

Симпатичный весенний шу. За хрустящим кракелином скрывается шелковистый и слегка соленый карамелизованный крем из белого шоколада и пикантный компот из ревеня с обильным количеством семян ванили

ПРИМЕЧАНИЕ

Не стесняйтесь приготовить кремё, компоте и шоколад накануне, но пообещайте мне, что шу вы приготовите только в день подачи. Они намного свежеиспеченными.

Рецепт:

Креме из карамелизованного шоколада

- Карамелизованный белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 140г
- Сахар - 15г
- Яичный желток - 2
- Сливки 35% - 80мл
- Молоко – 80мл
- Соль – 1/3ч.л.

Слегка взбейте сахар и яичные желтки. В сотейнике доведите сливки и молоко почти до кипения. Постепенно вмешать сливки в яичные желтки. Верните смесь на огонь и помешивайте на медленном огне, пока заварной крем не загустеет и не нагреется до 83 ° C. Снять с огня.

Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Добавьте соль по вкусу и пробейте смесь погружным блендером еще раз. Поставить в холодильник на ночь.

Компоте из ревеня

- Ревень – 100г
- Сахар – 25г
- Стручок ванили – 1/3

В сотейнике доведите до кипения ревень, сахар и семена ванили и дайте покипеть 5-10 минут, пока ревень не станет мягче. Остудите полностью.

Кракелин

- Мука общего назначения – 30г
- Тросниковый сахар – 30г
- Холодное сливочное масло – 30 г

Перетереть пальцами в крошку масло, сахар и муку. Раскатать между двумя листами пекарской бумаги, охладить.

Шу

- Молоко – 50мл
- Вода – 50мл
- Сливочное масло – 50мл

- Сахар – 0,5 ч.л.
- Мука – 50 г
- Яйцо -1,5
- Щепотка соли

В сотейнике доведите до кипения молоко, воду, масло, сахар и соль. Снимите с огня. Добавьте муку и перемешивайте, пока не образуется мягкое и гладкое тесто. Верните сотейник на огонь и подсушите тесто несколько минут, помешивая, пока на дне сотейника не образуется бархатная корочка. Переложите тесто в миску и дайте остыть. В миске слегка взбить яйца. Постепенно добавляйте яйца в тесто, интенсивно помешивая. Перемешайте до получения однородной и эластичной массы.

Переложите в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите маленькие шарики (диаметром 4 см) на противень, выстланный пергаментной бумагой. Вырежьте формочкой для печенья маленькие кружочки из кракелина (диаметром 4 см). Поместите диски с кракелином поверх заварного теста. Выпекайте 35-40 минут при 175 ° С, не открывая дверцу духовки. Остудите полностью.

Шоколадные диски

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 100г
- Сублимат малины или ревеня

Шоколад растопить и темперировать. Добавьте сублимат.

Раскатайте шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания.

Теплой формочкой для печенья вырезать кружочки (диаметром около 2 см).

СБОРКА

- Оранжевые цветы щавеля

Перелейте крем-карамель в кондитерский мешок с круглой насадкой.

Сделайте отверстие в верхней части каждой шу и наполните ее компоте из ревеня и карамельным кремом.

Поместите шоколадный диск поверх каждого пирожного и отсадите сверху карамельный крем.

Украсьте листиками древесного щавеля.

Шоколадные шу с кофе и лимоном



Выход: 10-15шт.

Мои любимые шоколадные заварные пирожные с самым шелковистым, тающим во рту кофейно-шоколадным кремом и яркой лимонной сердцевинкой.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите пирожные для детей, я искренне рекомендую заменить кофе небольшим количеством лимонного сока или немного соли.

Вы можете легко приготовить кофейный крем, лимонную карамель и шоколадные диски за несколько дней до подачи, но шу лучше печь в день подачи.

Рецепт:

Кофейное креме

- Шоколад Azelia 32% от Valrhona – 140г
- Сахар – 15г
- Яичный желток - 2
- Сливки 35% - 80мл
- Молоко – 60мл
- Эспрессо – 20мл

Слегка взбейте сахар и яичные желтки.

В сотейнике доведите сливки и молоко почти до кипения. Постепенно добавьте сливки в яичные желтки. Верните смесь на огонь и помешивайте на медленном огне, пока заварной крем не загустеет и не нагреется до 83 ° C. Снять с огня.

Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте эспрессо по вкусу и пробейте блендером снова. Поставьте в холодильник на ночь.

Лимонная карамель

- Сливки 35% - 20мл
- Сахар – 60г
- Лимонный сок – 10мл

В сотейнике доведите сливки почти до кипения и снимите с огня. В другой кастрюле аккуратно растопите сахар до золотистой карамели и снимите с огня. Постепенно добавляйте теплые сливки в карамель. Добавьте лимонный сок.

Шоколадный кракелин

- Мука общего назначения – 25г
- Какао – 5г
- Тростниковый сахар – 30г
- Холодное сливочное масло – 30 г

Перетереть пальцами в крошку масло, сахар, какао и муку. Раскатать между двумя листами пекарской бумаги, охладить.

Шоколадные шу

- Молоко – 50мл
- Вода – 50мл
- Сливочное масло – 50мл
- Сахар – 0,5 ч.л.
- Мука – 45 г
- Какао – 5 г
- Яйцо - 1,5
- Щепотка соли

В сотейнике доведите до кипения молоко, воду, масло, сахар и соль. Снимите с огня. Добавьте муку и какао и перемешивайте, пока не образуется мягкое и гладкое тесто.

Верните сотейник на огонь и подсушите тесто несколько минут, помешивая, пока на дне сотейника не образуется бархатная корочка. Переложите тесто в миску и дайте остыть. В миске слегка взбить яйца. Постепенно добавляйте яйца в тесто, интенсивно помешивая. Перемешайте до получения однородной и эластичной массы.

Переложите в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите маленькие шарики (диаметром 4 см) на противень, выстланный пергаментной бумагой. Вырежьте формочкой для печенья маленькие кружочки из кракелина (диаметром 4 см). Поместите диски с кракелином поверх заварного теста. Выпекайте 35-40 минут при 175 ° C, не открывая дверцу духовки. Остудите полностью.

Шоколадные диски

- Шоколад Azelia 32% от Valrhona – 100г

Шоколад растопить и темперировать.

Раскатайте шоколад между двумя гитарными листами и поставьте в холодильник до застывания.

Теплой формочкой для печенья вырезать кружочки (диаметром около 2 см).

СБОРКА

- Какао-порошок
- Древесный щавель

Перелейте креме в кондитерский мешок с круглой насадкой. Перелейте лимонную карамель в кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой.

Сделайте отверстие в верхней части каждой шу и наполните их кофейным кремом. Добавьте в центр немного лимонного креме.

Поместите шоколадный диск поверх каждого пирожного и отсадите на них кофейное креме. Накройте другим шоколадным диском. Украсить какао-порошком и листьями щавеля.

Муссовый торт Банан-Карамель-Арахис



Выход: 1 торт

Идеальное сочетание текстур и вкусов + текучая начинка арахисового пралине.

ПРИМЕЧАНИЕ

Это пирожное основано на гармоничном сочетании арахиса, банана и мусса на карамельном шоколаде. Важно заметить, что в этом торте сливки для мусса нужно взбивать до мягких пик, чтобы они достаточно легко заполняли формы, не оставляя пузырей воздуха. Если Вы любите хрустящие текстуры в Ваших десертах, смело добавьте горсть арахиса в тесто для кекса.

Рецепт:

Банановый кекс с арахисовой пастой

- Сахар-песок – 50 г.
- Размягченное сливочное масло – 30 г.
- Яйцо – 55 г.
- Пшеничная мука – 30 г.
- Разрыхлитель – 1/3 ч.л.
- Маленькая щепотка соли
- Спелый банан без кожуры – 60 г.
- Арахисовое масло – 30 г.

Взбить масло и сахар в деже планетарного миксера с насадкой венчик до пышности и побеления массы. Добавить яйцо и перемешать до однородности. Перемешать в отдельной миске муку, разрыхлитель, соль, вмешать их в тесто. С помощью вилки промять банан до состояния пюре, перемешать с арахисовой пастой и добавить в тесто. Выложить тесто для кекса в кольцо 13 см, расположенное поверх силиконового коврика и смазанное маслом. Выпекать при 175°C около 20 минут. Достать и дать остыть.

Арахисовое пралине

- Сахар-песок – 50 г.
- Арахис очищенный солёный – 50 г.

Растопить сахар в сотейнике до состояния карамели, снять с огня и добавить арахис. Для усиления вкуса орехов можно предварительно обжарить их при 150°C 12 минут, и горячими добавить к пралине. Вылить орехи с карамелью на силиконовый коврик или лист бумаги. Дать остыть, пробить в блендере до состояния жидкой пасты. Вылить поверх остывшего кекса, не снимая кольца. Заморозить в течение как минимум 3 часа.

Мусс на карамелизованном шоколаде

- Желатин в листах 200 блум – 1.7 г.
- Карамелизованный белый шоколад, предпочтительно Ivoire 35% Valrhona – 250 г.
- Сливки 35% – 375 г.

Чтобы карамелизовать шоколад, разогреть духовку до 140°-150°C, выложить на пергамент нужное количество шоколада, отправить шоколад в духовку на 3 минуты,

достать и перемешать шпателем. Снизить температуру до 125°C и опять вернуть в духовку. Как только шоколад начинает темнеть, доставать и перемешивать тщательно растирая. Делать так до тех пор, пока не получите желаемый цвет. Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды. Шоколад растопить на водяной бане. 125 граммов сливок нагреть до кипения и добавить хорошо отжатый, набухший желатин. Тщательно перемешать и вылить на растопленный карамельный шоколад. Перемешать до однородности и дать остыть до 35°C. Взбить остаток сливок до мягких пик и ввести их в 2 приема в шоколад. Выложить мусс по бокам и в основание формы Гем 16x16 см Silikomart и осторожно вложить вставку пралине вниз. Заровнять поверхность формы, заморозить в течение ночи.

Карамельная глазурь:

- Желатин в листах 200 блум – 5.1 г.
- Карамельный шоколад Dulcey Valrhona 32% - 75 г. (Можно так же белый карамелизировать самостоятельно)
- Сливки 35% – 50 г.
- Вода – 25 г.
- Сахар-песок – 75 г.
- Сироп глюкозы – 75 г.

Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды. Нарезать шоколад на куски, поместить его в высокий стакан. Довести до кипения в сотейнике сливки, воду, сахар и сироп глюкозы. Снять с огня, добавить хорошо отжатый набухший желатин и вылить на шоколад. Пробить массу погружным блендером, покрыть пленкой в контакт и дать остыть до 35°C. Покрыть торт глазурью, достав его из формы и поместив на решетку поверх противня с бортиками. Дать торту оттаять в холодильнике, поместив его на тарелку.

Декор из карамельного шоколада:

- Карамельный шоколад Dulcey Valrhona 32% - 50 г.
- Соленый арахис
- Золотая пудра

Растопить и темперировать шоколад (по схеме темперирования для белого шоколада – прим. Перев.).

Распределить шоколад тонким слоем поверх листа родоидной или гитарной пленки, посыпать кусочками арахиса. Дать схватиться в холодильнике и поломать на менее крупные куски.

С помощью кисточки слегка покрыть золотой пудрой и украсить торт непосредственно перед подачей.

Шоколадный муссовый торт с малиной



Выход: 1 торт

Непревзойденный семислойный торт с большим количеством шоколада и малины - и, возможно, лучший разрез, на котором я когда-либо писала свое имя.

Сам торт состоит из хрустящей шоколадной основы, шоколадного кекса без муки, сливочного мусса из молочного шоколада, малиновой начинки, бархатистого малинового креме, блестящей шоколадной глазури и нежных шоколадных веточек сверху.

ПРИМЕЧАНИЕ

Рецепт может показаться немного сложным, но на самом деле он удивительно прост. Просто не торопитесь, делайте по одному элементу за раз и не забывайте пробовать каждый по многу раз.

Рецепт:

Хрустящий слой

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 20г
- Нутелла – 10г
- Воздушный рис – 20г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и нутеллу. Добавьте воздушный рис и добавьте соль по вкусу. Раскатать смесь между двумя листами пергаментной бумаги и заморозить прим. 5 минут. Вырежьте круглую основу (диаметром 11,5 см) теплой формочкой для печенья и заморозьте

Шоколадный кекс без муки

- Темный шоколад Cara'fбе 66 % от Valrhona – 50г
- Сливочное масло – 25г
- Сахар – 50г
- Яйцо - 1

Растопите шоколад и масло. Добавьте сахар и вмешайте яйцо. Перенести тесто в противень, застеленный пергаментной бумагой. Выровняйте поверхность шпателем и выпекайте прим. 20 минут при 175 °С. Полностью остудите. Вырежьте круглое основание (диаметром 11,5 см) и положите поверх замороженной хрустящей основы.

Малиновое креме

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 120г
- Сахар – 15г
- Яичный желток - 2
- Сливки 35% - 100мл
- Пюре малины – 60мл

Растопите шоколад. Слегка взбейте сахар и яичные желтки. В сотейнике довести сливки и малиновое пюре почти до кипения. Постепенно вмешать сливки в яичные желтки. Верните смесь на огонь и помешивайте на медленном огне, пока заварной крем не загустеет и не нагреется до 83 ° С. Снять с огня. Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Поместите круглую формочку для печенья (диаметром 11,5 см), выстланную пищевой пленкой, на небольшую разделочную доску и налейте 100 г малинового

креме. Заморозьте не менее 4 часов до полного замораживания. Остатки можно съесть.

Малиновая начинка

- **Листовой желатин 240 блюм – 0,5шт (0.85 г)**
- **Пюре малины – 30г**
- **Сахар – 5г**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения малиновое пюре с сахаром и снимите с огня. Отжать из желатина лишнюю воду и добавить в 40 г малинового пюре. Дайте остыть до 35 градусов. Вылейте теплый малиновый сок поверх замороженного малинового креме в формочке для печенья. Заморозьте, пока готовите мусс.

Мусс из молочного шоколада

- **Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 200г**
- **Сливки 35% - 300мл**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения 100 мл сливок и влейте в шоколад. Пробейте блендером. В большой миске взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков.

Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Перелейте 200 г шоколадного мусса в круглую силиконовую форму (диаметром 13 1/2 см) и заморозьте, пока они не затвердеют. Осторожно положите сверху замороженный малиновый крем малиновой вставкой вверх. Заполните форму оставшимся шоколадным муссом и вложите замороженную шоколадную основу. Поместите в морозилку на ночь.

Шоколадная глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм - 3шт (5.1 г)**
- **Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 75г**
- **Сливки 35% - 50мл**
- **Вода – 25мл**
- **Сахар – 75г**
- **Глюкозный сироп – 75г**

Замочите желатин в холодной воде. Сливки, воду, сахар и глюкозный сироп довести до кипения и снять с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Накройте поверхность пищевой

пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С. Залить замороженный торт глазурью и дефростировать в холодильнике.

Шоколадный декор

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 50г

Растопить и темперировать шоколад. При помощи кондитерского мешка отсадить шоколад в виде волн на гитарный лист.

СБОРКА

- Щавель
- Сублимат малины

Украсить торт шоколадным декором, цветами и сублимированной малиной.

Простые шоколадные батончики с арахисом



Выход: 6 больших или 12 маленьких

Сладкие, соленые и очень хрустящие арахисовые батончики с чудесным бархатным ганашем из молочного шоколада. Готовятся за 20 минут. А исчезают гораздо быстрее...

ПРИМЕЧАНИЕ

Замените ганаш темперированным шоколадом, и вы получите сладкую закуску для своего ланч-бокса.

Рецепт:

Хрустящий слой

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 100г
- Арахисовая паста – 50г
- Соленый арахис – 50г
- Кукурузные хлопья – 50г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и арахисовое масло.

Арахис крупно порубить. Немного измельчить кукурузные хлопья и добавить вместе с арахисом к шоколаду. Посолить по вкусу. Переложите смесь в квадратную форму 13 x 13 см, выстланную пергаментной бумагой, и выровняйте поверхность шпателем. Заморозить пока готовится ганаш

Шоколадный ганаш

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 100г
- Сливки 35% - 70мл
- Глюкозный сироп – 10г

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и глюкозный сироп почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Вылить ганаш поверх хрустящего слоя и поставить в холодильник на несколько часов до застывания

СБОРКА

- Молочный шоколад Jivara 40 % от Valrhona – 20г
- Хлопья соли

Растопите шоколад и при помощи кондитерского мешка нанесите узор шоколадом на поверхность ганаша. Нарезать на батончики, украсить хлопьями соли.

Макарон с шампанским



Выход: 30шт.

Мерцающие макароны с шампанским и взрывающейся карамелью. Я рекомендую подавать их в бокалах для шампанского.

ПРИМЕЧАНИЕ

Глазурь добавляет красивый блеск, но ее можно заменить кандурином, сусальным золотом или другими украшениями. Макароны следует глазировать в день подачи.

Рецепт:

Макаронаж

- Миндальная мука – 150г
 - Сахарная пудра – 150г
 - Яичный белок – 55г
 - Карамельный пищевой краситель
-
- Сахар – 150г
 - Вода – 50мл
 - Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбить оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Ганаш с шампанским

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 200г
- Сливки 35% - 50мл
- Шампанское хорошего качества – 50мл
- Лимонный сок – 10мл
- Кандурин
- Врывающаяся карамель

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и шампанское почти до кипения и влейте в шоколад. Пробейте блендером.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Соедините половинки макарон по размеру и соедините каждую пару ганашем и посыпьте немного взрывающейся карамели. Поместите в холодильник минимум на 24 часа в герметичном контейнере.

Золотая глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1 г)**
- **Карамелизованный шоколад Dulcey 32 % from Valrhona – 75г**
- **Сливки 35% - 50мл**
- **Вода – 25мл**
- **Сахар – 75г**
- **Глюкозный сироп – 75г**
- **Кандурин**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте кандурин и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С. Налейте глазурь в небольшую миску и окуните в нее верхнюю часть каждого макарон. Дайте стабилизироваться глазури перед подачей.

Десерт Ежевика-Лакрица



Выход: 8-10 порций

Чистая ежевичная любовь на тарелке.

Простой набор из трех крошечных ежевичных макарон и ежевичного мусса с зеркальной глазурью и жидкой сердцевинкой из сладкого сиропа лакрицы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Мини-макарон получится чуть больше, чем нужно. Но обычно это не беда.

Рецепт:

Макаронаж

- Миндальная мука – 150г
 - Сахарная пудра – 150г
 - Яичный белок – 55г
 - Красный пищевой краситель
-
- Сахар – 150г
 - Вода – 50мл
 - Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбить оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 8-10 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Ганаш из ежевики

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 180г
- Сливки 35% - 60мл
- Пюре ежевики – 60г
- Лимонный сок – 10мл
- Сырой порошок лакрицы – 1-2ч.л.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и пюре из ежевики почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте лимонный сок по вкусу и пробейте блендером еще раз.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Соедините половинки макарон по размеру и наполните каждую пару ганашем из ежевики и небольшим количеством лакрицы. Оставьте в герметичном контейнере в холодильнике не менее 24 часов.

Мусс из ежевики

- Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт (2.55 г)
- Замороженная ежевика – 100г
- Сахар – 35г
- Стручок ванили -1/2
- Лимонный сок – 10мл
- Сливки 35% - 100мл
- Кефир – 50мл
- Сироп лакрицы – 1-2ст.л.

Замочите желатин в холодной воде.

В сотейнике доведите до кипения ежевику, сахар, семена ванили и лимонный сок. Дайте настояться несколько минут и снимите с огня. Отожмите излишки воды из желатина и добавьте в ежевичное пюре. Процедите, чтобы удалить семена, и дайте остыть до 35 градусов.

Взбейте сливки до мягких пиков. Вмешайте кефир в пюре из ежевики и аккуратно добавьте взбитые сливки.

Переложите мусс в маленькие силиконовые формочки-кнели и налейте в каждую немного сиропа лакрицы. Заморозить в течение ночи.

Глазурь из черной смородины

- Листовой желатин 240 блюм – 6шт (10.2 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150г
- Сливки 35% - 100мл
- Пюре ежевики – 50г
- Сахар – 150г
- Глюкозный сироп – 150г
- Красный пищевой краситель

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, пюре из ежевики, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте пищевой краситель и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С.

Перелейте немного глазури в кондитерский мешок с насадкой для пайпинга и проведите изогнутую линию по каждой десертной тарелке.

Залейте замороженные муссы из ежевики оставшейся глазурью и дефростируйте.

СБОРКА

- **Сублимированный порошок ежевики**
- **Сырой порошок лакрицы**
- **Щавель**

Поместите три мини-макарон на каждую тарелку и украсьте сублиматом ежевики, сырым порошком лакрицы и листьями древесного щавеля.

Торт из шампанского с марципаном, лимоном и черникой



Выход: 1 торт

Эффектный мерцающий торт с шампанским и элегантными шоколадными дисками. Внутри идеально сбалансированы ароматы шампанского, лимона, миндаля, черники и взрывная карамель.

ПРИМЕЧАНИЕ

Изготовление шоколадного декора – это очень весело, но вам, возможно, придется попробовать несколько раз, прежде чем они будут выглядеть «как надо».

Рецепт:

Миндальная основа

- Яичный белок – 15г.
- Сахарная пудра – 50г.
- Марципан – 200г.
- Цедра лимона – 1/3 ч.л.

В миске смешиваем белки и пудру до консистенции густой глазури, вмешиваем лимонную цедру. Начинаем постепенно вводить в глазурь марципан.

Перекладываем тесто в кондитерское кольцо 15см. И выпекаем около 15 минут при 200С до золотистого цвета. Достаём и даём остыть.

Кранч

- Сахар – 15г.
- Бланшированный жареный миндаль – 15г.
- Щепотка соли
- Белый шоколад – 50г. (ivoire от Valrhona)
- Сублимированная черника – 1ч.л. (высушенную чернику пробить в пудру)
- Взрывная карамель – 1ч.л.

В небольшом сотейнике растапливаем сахар до золотистого цвета и сразу же снимаем с огня. Добавляем миндаль и соль. Распределяем по листу пергамента и даём остыть. После мелко рубим.

Шоколад растапливаем на водяной бане. Смешиваем с черничной пудрой, взрывной карамелью, она у нас отвечает за “пузырьки” шампанского, и карамелизированным миндалём.

Распределяем кранч сверху испечённой миндальной основы и разравниваем спатулой. Замораживаем.

Лимонно-черничный ганаш

- Белый шоколад – 120г. (ivoire от Valrhona)
- Сливки 33-35% - 30мл.
- Свежевыжатый лимонный сок – 20мл.
- Черничное пюре – 10г.

Шоколад растапливаем на водяной бане. В небольшом сотейнике смешиваем сливки, пюре и сок, доводим до кипения. Выливаем сверху на шоколад, помешиваем силиконовой лопаткой в центре ёмкости. Эмульгируем погружным блендером.

Заливаем в кольцо сверху замороженного кранча и убираем в мороз не менее чем на 4 часа.

Лимонный мусс с шампанским

- Желатин листовой – 3шт.
- Хорошее шампанское – 50мл.
- Лимонный сок – 75мл.
- Сливки 33-35% - 300мл.
- Сахар – 75г.
- Кефир или пахта – 100мл.

Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. В небольшом сотейнике доводим до кипения шампанское, лимонный сок и сахар, снимаем с огня и разводим в этой смеси отжатый желатин. Даём остыть.

Сливки взбиваем до мягких пик. В сироп шампанского вмешиваем кефир или пахту, после этого аккуратно при помощи силиконовой лопатки примешиваем взбитые сливки так, чтобы масса сильно не опала.

Выливаем мусс в силиконовую форму диаметром 18см. И аккуратно прижимаем замороженную вставку начинки. Разравниваем поверхность spatulой и замораживаем на ночь.

Золотая глазурь

- Шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 150г
- Сливки 33-35% - 100мл.
- Желатин листовой – 6шт.
- Вода – 50мл.
- Сахар – 150г.
- Сироп глюкозы – 150г.
- Золотой кандурин

Желатин замачиваем в ледяной воде на 10 минут. В небольшом сотейнике смешиваем сливки, воду, сахар и глюкозный сироп, доводим до кипения и снимаем с огня. Разводим в этой смеси отжатый желатин и выливаем поверх шоколада, смешиваем вручную и добавляем кандурин, смешиваем. В конце эмульгируем погружным блендером.

Накрываем плёнкой в контакт и даём остыть до 35С. Покрываем хорошо замороженный торт и даём ему оттаять в холодильнике.

Шоколадный обод

- Шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 50г

Темперируем шоколад любым удобным для Вас способом, смешиваем с красителем. При помощи палетки распределяем шоколад тонким слоем на гитарный лист 57х1см. Даём слегка отстояться. Оборачиваем лист вокруг кольца 18см. И даём шоколаду кристаллизоваться.

Декор

- **Золотой кандурин**
- **Марципан**
- **Пищевое золото**

При помощи кисти наносим кандурин на шоколадный обод и надеваем его на торт. Скатываем 4 маленьких шарика из марципана и красим их кандурином. Ставим их на торт и сверху выкладываем диск шоколадного декора. Украшаем торт пищевым золотом.

Макарон с лакрицей и черной смородиной



Выход: 10шт.

Маленькая французская макаронная старшая сестра, вызывающая опасное привыкание. Розовый и хрустящий снаружи, невероятно мягкий внутри. Рискнете?

ПРИМЕЧАНИЕ

В идеале макароны следует начинать за день до подачи, чтобы добиться наилучшего вкуса и текстуры.

Рецепт:

Макаронаж

- Миндальная мука – 150г
 - Сахарная пудра – 150г
 - Яичный белок – 55г
 - Фиолетовый пищевой краситель
-
- Сахар – 150г
 - Вода – 50мл
 - Яичный белок – 55г

В миске смешайте миндальную муку, сахарную пудру, 55 г яичных белков и пищевой краситель до состояния однородной пасты.

В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. В это время взбить оставшиеся яичные белки до мягких пиков.

Когда сироп достигнет 118 ° C, медленно влейте в яичные белки, не прекращая взбивать. Взбить на высокой скорости до густого и блестящего состояния.

Используя силиконовую лопатку, добавьте одну треть меренги в миндальную пасту. Осторожно добавьте оставшуюся меренгу.

Переложите тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой и выложите будущие половинки макарон диаметром 6 см на противни с пергаментной бумагой.

Выпекать 10-12 минут при 150 ° C (в духовке). Остудите.

Ганаш из черной смородины

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 120г
- Сливки 35% - 40мл
- Пюре из черной смородины – 40г
- Лимонный сок – 5мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и пюре из черной смородины почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте лимонный сок по вкусу и пробейте блендером снова. Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Лакричный ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35% от Valrhona – 120г
- Сливки 35% - 40мл
- Сладкий лакричный сироп – 40г

- **Пюре черной смородины – 40г**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки, сироп лакрицы и пюре из черной смородины почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Перелейте ганаш в кондитерский мешок с круглой насадкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

СБОРКА

- **Сублимированная черная смородина (порошок) – 2 ст.л.**
- **Сырая лакричная пудра – ½ ст.л.**
- **Цветки щавеля**

Соедините половинки макарон по размеру и наполните каждую пару кольцом ганаша из черной смородины, в центр отсадите лакричный ганаш. Просеять сублимат черной смородины над стаканом (диаметром 11 см) на десертной тарелке и осторожно снять стакан. Поместите макарон в центр круга и украсьте порошком лакрицы и листьями древесного щавеля.

Треугольники из черной смородины и белого шоколада с бальзамическим уксусом и черным перцем



Выход: 4-6 треугольников

Ограненный и прекрасно отполированный, этот маленький драгоценный камень удивительно прост в изготовлении, и перед ним невозможно устоять.

Бальзамический уксус и черный перец усиливают вкус черной смородины и добавляют глубины сладости белого шоколада.

ПРИМЕЧАНИЕ

Десерт можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до подачи.

Рецепт:

Песочное тесто с черной смородиной

- Мука общего назначения – 125 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Холодное сливочное масло – 75 г
- Сублимированная черная смородина (порошок) – 1-2ст.л.
- Щепотка соли
- Куриное яйцо – ½

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Вырежьте 4-6 острых треугольников (16 x 6 см) и запекайте 10-15 минут при 175 ° C на перфорированном силиконовом коврике. Полностью остудите.

Хрустящий слой с черной смородиной

Белый шоколад – 50г

Фельётин – 50г

Сублимированная черная смородина (порошок) – 1ст.л.

Растопите шоколад. Добавьте фельётин и сублимированную смородину.

Раскатайте смесь между двумя листами пергаментной бумаги и заморозьте прибл. 5 минут. Выложите квадратную форму (13 x 13 см). Заморозьте, пока готовите кремё.

Креме из черной смородины

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 140г
- Яичный желток - 2
- Сахар – 15г
- Сливки 35% - 80мл
- Пюре черной смородины – 80г
- Бальзамический уксус высокого качества – 1ч.л.

- **Свежесмолотый черный перец**

Растопите шоколад. Слегка взбейте сахар и яичные желтки. В сотейнике почти до кипения довести сливки и пюре из черной смородины. Постепенно влить сливки в яичные желтки.

Верните смесь на огонь и помешивая на медленном огне, доведите заварной крем до 83 ° C. Снять с огня.

Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте бальзамический уксус и черный перец по вкусу и пробейте блендером еще раз.

Вылейте крем в квадратную форму поверх хрустящего слоя. Поместите в морозилку на ночь. Разрежьте теплым ножом замороженное кремё на 4-6 острых треугольников (12 x 4 см) и заморозьте снова.

Черносмородиновая глазурь

- **Листовой желатин 240 блюм - 6шт (10.2 г)**
- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona - 150г**
- **Сливки 35% - 100мл**
- **Пюре черной смородины - 50г**
- **Сахар - 150г**
- **Глюкозный сироп - 150г**
- **Красный пищевой краситель**

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, пюре из черной смородины, сахар, глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Добавьте смесь из черной смородины в шоколад и пробейте блендером. Добавьте пищевой краситель и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° C.

Глазируйте замороженные треугольники креме. Осторожно перенесите глазированные треугольники на треугольники из песочного теста.

СБОРКА

- **Щавель**

Перед подачей украсить щавелем.

Лакрично-лимонные бомбы



Выход: 6 шт.

Маленькие черные хрустальные шары с элегантными шоколадными перьями и ореолом лакрицы. Внутри вы встретите шелковистый лимонный взрыв, хрустящее печенье с лакрицей и взрывную карамель.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если фейерверк во рту не для вас, просто забудьте о взрывной карамели.

Рецепт:

Лакричное восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 70г
- Сливочное масло – 35г
- Лакричная пудра – 1/2 ч.л.
- Щепотка соли

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой. Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и оставшиеся ингредиенты. Поместите тесто в квадратную форму для торта (13х13 см) и утрамбуйте. Заморозьте.

Шоколадно-лакричный слой

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 35г
- Сырой порошок лакрицы– ½ ч.л.
- Взрывная карамель – ½ ч.л.
- Черный пищевой краситель

Смешайте все ингредиенты с растопленным шоколадом и выложите на охлажденную основу из печенья. Заморозьте, пока готовите ганаш.

Лимонный ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150г
- Сливки 35% - 50мл
- Лимонный сок – 25мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и лимонный сок почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Вылить ганаш поверх шоколадного слоя и заморозить не менее 4 часов. Круглой вырубкой для печенья вырежьте 6 небольших дисков диаметром 4 см.

Лимонный мусс

- Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1 г)
- Лимонный сок – 100мл
- Сахар – 100г
- Сливки 35% - 200мл

- Кефир – 100мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения лимонный сок и сахар и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в лимонный сироп. Дайте остыть до 35 градусов.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте кефир в лимонный сироп и аккуратно вмешайте взбитые сливки.

Перелейте мусс в сферические силиконовые формы (диаметром 6 см) и сверху вложите в каждую по кружочку основы. Поместите в морозилку на ночь.

Лакричная глазурь

- Листовой желатин 240 блюм – 6 (10. 2 г)
- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150г
- Сливки 35% - 100мл
- Вода – 50мл
- Сахар – 150г
- Глюкозный сироп – 150г
- Сырой порошок лакрицы – 1ст.л.
- Черный пищевой краситель

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар, сироп глюкозы, порошок лакрицы и черный краситель и снимите с огня.

Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси. Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Накройте пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С.

Залить замороженные пирожные глазурью и дефростировать в холодильнике.

Шоколадные перья

- 100 г Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona
- Черный пищевой краситель

Растопить и темперировать шоколад. Добавить краситель. Используя нож с узким лезвием, сделайте шоколадные перья на гитарном листе. Изогните гитарный лист и дайте ему застыть. Надрежьте края теплым ножом для большего сходства с перьями.

СБОРКА

- Сырой порошок лакрицы

Просейте порошок лакрицы над стаканом (диаметром 11 см) на десертной тарелке и осторожно снимите стакан.

Поместите лакричный шарик в круг лакрицы и украсьте шоколадным пером.

Повторите то же самое с другими пирожными.

Черничный чизкейк с лакрицей



Выход: 1 торт

Черника в классическом чизкейке. Сливочная, усыпанная ванилью начинка из черничного сыра, окруженная рассыпчатым и слегка подсоленным лакричным печеньем, скрытая под темно-красной глазурью с танцующими по краю листьями древесного щавеля

ПРИМЕЧАНИЕ

Используя лесную шведскую чернику, вы получите прекрасный цвет и вкус. Доведите чернику до кипения в сотейнике, процедите, чтобы удалить семена и кожицу, и пюре из черники готово.

Рецепт:

Лакричное восстановленное песочное тесто

- Овсяное печенье – 200г
- Сливочное масло – 100г
- Сублимат черники – 2ст.л.
- Лакричная пудра – 1 ч.л.
- Щепотка соли

Поместите печенье в полиэтиленовый пакет и измельчите скалкой.

Растопите сливочное масло и добавьте крошку печенья и оставшиеся ингредиенты.

Поместите тесто в круглую форму для торта (диаметром 14 см) и утрамбуйте.

Заморозьте, пока готовите начинку.

Чизкейк

- Листовой желатин 240 блюм - 3шт (5.1г)
- Черника – 150г
- Лимонный сок - 10мл
- Творожный сыр – 200г
- Сахарная пудра – 75г
- Стручок ванили – 1шт
- Сливки 35% - 200мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения чернику и лимонный сок. Дайте настояться несколько минут и снимите с огня. Процедите, чтобы удалить семена и кожицу. Отжать из желатина лишнюю воду и добавить в 75 г теплого черничного пюре. Дайте остыть до 35 градусов. В миске взбейте сливочный сыр, сахарную пудру и семена ванили, пока они не станут легким и воздушным кремом.

Добавьте чуть теплое черничное пюре. Взбейте сливки до мягких пиков и аккуратно вмешайте их в сырную начинку

Вылить в форму поверх основы из печенья (оставить сверху 0,5 см для начинки) и заморозить примерно два часа.

Черничная начинка

- Листовой желатин 240 блюм – 1шт (1 .7 г)
- Черника – 10г
- Сахар – 25г
- Вода – 50мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите чернику и сахар до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и вмешайте его в теплое черничное пюре. Дайте остыть до 35 градусов.

Осторожно достаньте чизкейк из кондитерского кольца и вылейте черничную начинку поверх сырного слоя. Поставьте в холодильник, пока торт полностью не дефростируется.

СБОРКА

- **Щавель**

Перед подачей украсьте край торта листьями щавеля.

Пирожные лайм-белый шоколад-базилик



Выход: 6-8шт.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы обеспечить чистый разрез, убедитесь, что все слои заморозились как следует, прежде чем добавлять следующий слой.

Морозильные камеры бывают разные, поэтому продолжительность замораживания является приблизительной.

Рецепт:

Фисташковый кекс без муки

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 20г
- Сахар – 40г
- Яйцо - 1
- Миндальная мука – 20г
- Фисташковая мука – 20г
- Лаймовая цедра – 1/3 ч.л.
- Щепотка соли

Растопите шоколад. Взбейте сахар и яичные желтки до светлого воздушного состояния. Добавьте шоколад, миндальную муку, фисташковую муку, цедру лайма и соль. Взбейте яичные белки до жестких пиков и осторожно вмешайте в тесто. Выложите тесто на квадратную форму на противне с пергаментной бумагой и выпекайте примерно 15 минут при 175 ° C до золотистого цвета. Дать немного остыть.

Вложите корж в квадратную форму (13 x 13 см) и заморозьте.

Базиликовый ганаш

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 150г
- Сливки 35% - 50мл
- Сок лайма – 25мл
- Базилик – 10 листьев
- Сахар – 1/2ч.л.

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и сок лайма почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

В ступке растереть листья базилика и сахар до состояния пюре. Добавьте пюре из базилика в ганаш по вкусу и пробейте блендером.

Вылейте ганаш на фисташковую основу в форму для выпечки и заморозьте, пока готовите мусс.

Лаймовый мусс

- Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1 г)
- Сок лайма – 100мл
- Сахар – 100г
- Сливки 35% - 200мл

- Кефир – 100мл

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите сок лайма и сахар до кипения и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте в лаймовый сироп. Дайте остыть до 35 градусов.

Взбейте сливки до мягких пиков. Добавьте кефир в лаймовый сироп и аккуратно вмешайте взбитые сливки.

Налить 150 г лаймового мусса поверх ганаша с базиликом и заморозить.

Начинка лайм-базилик

- Листовой желатин 240 блюм – 1,5шт (2.55 г)
- Сок лайма – 50мл
- Сахар – 50г
- Листья базилика – 10шт
- Сахар – 1/2ч.л.

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сок лайма и 50 г сахара и снимите с огня.

В ступке измельчите листья базилика и 1/2 чайной ложки сахара до состояния пюре и перемешайте с лаймовым сиропом. Процедите, чтобы удалить волокна, и дайте остыть до 35 градусов.

Аккуратно налейте 50 г лаймового сиропа поверх лаймового мусса и заморозьте еще 5-10 минут до застывания.

Вылейте оставшийся лаймовый мусс поверх лаймовой начинки и заморозьте еще 5-10 минут. Налейте еще 50 г лаймовой начинки поверх лаймового мусса и поставьте в холодильник на ночь.

СБОРКА

- Маленькие листья базилика
- Фиолетовые цветы базилика

Нарезать торт на пирожные и украсить листьями и цветами базилика.

Маленькие кубики с карамелью, арахисом и маракуйей



Выход: 25шт.

25 милых небольших пирожных с карамелью, арахисом, маракуйей и золотом. Хотя у кубиков пять разных блестящих нарядов, все они - один идеальный глоток сладкого, кислого, соленого, хрустящего и мягкого. Принесите шампанское!

ПРИМЕЧАНИЕ

Совершенно необязательно делать для пирожных разных декор.

Рецепт:

Арахисовый хрустящий слой

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 50г
- Хрустящая арахисовая паста – 25г
- Фелъетин – 50г
- Щепотка соли

Растопите шоколад и арахисовую пасту. Добавьте фелъетин. Добавьте соль по вкусу. Раскатать смесь между двумя листами пергаментной бумаги и заморозьте примерно 5 минут.

Уложите в квадратную форму (13 x 13 см) и заморозьте, пока готовите начинку.

Начинка маракуйя

- Листовой желатин 240 блюм – 1шт (1.7 г)
- Пюре маракуйи – 50г
- Сахар – 15г

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения пюре из маракуйи и сахар и снимите с огня. Отожмите излишки воды из желатина и добавьте в теплое пюре из маракуйи. Дайте остыть до 35 градусов.

Налейте тонкий слой пюре из маракуйи на арахисовую основу в форме для выпечки и заморозьте не менее 2 часов.

Мусс из карамелизованного шоколада

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 100г
- Молоко – 50мл
- Щепотка соли
- Сливки 35% - 100мл

Растопите шоколад. В сотейнике доведите до кипения молоко и соль и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером. Взбейте сливки до мягких пиков. Осторожно вмешать взбитые сливки в шоколад.

Замороженную основу разрежьте на небольшие квадраты (2 x 2 см). Наполните маленькие силиконовые кубические формы (2 1/2 x 2 1/2 см) шоколадным муссом и аккуратно вложите основы. Поместите в морозилку на ночь.

Глазурь

- Листовой желатин 240 блюм – 3шт (5.1 г)
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 75г
- Сливки 35% - 50мл
- Вода – 25мл
- Сахар – 75г
- Глюкозный сироп -75г
- Кандурин

Замочите желатин в холодной воде. В сотейнике доведите до кипения сливки, воду, сахар и глюкозный сироп и снимите с огня. Отожмите из желатина лишнюю воду и добавьте к смеси.

Влейте сливки в шоколад и пробейте блендером. Добавьте золотую пыль и снова взбейте. Накройте поверхность пищевой пленкой и дайте глазури остыть до 35 ° С. Глазируйте замороженные кубики карамели и дефростируйте в холодильнике.

Шоколадное покрытие

- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 200г
- Масло без запаха – 20г
- Соленый арахис – 10г

Растопите шоколад. Добавьте масло. Налить в два высоких. Арахис мелко порубить и добавить в один из стаканов.

Обмакните некоторые кубики замороженной карамели в один стакан, а часть - в другой. Дефростируйте в холодильнике.

СБОРКА

- Шоколадный велюр
- Кандурин
- Съедобное золото
- Соленый арахис

Обрызгайте замороженные кубики карамели шоколадным велюром и посыпьте кандурином. Украсьте кубики карамели в шоколаде золотом или разрезанным пополам арахисом.

Кофейный брауни с кофейным креме



Выход: 1 торт

Этот кофейный брауни просто смешон. Шоколадный, насыщенный, темный, с восхитительными, но едва уловимыми оттенками кофе. С верхушкой бархатистого кофейного креме, без которого я не могу обойтись.

Вы тоже не сможете.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вы также можете отсадить креме с помощью насадки сан оноре или открытой звезды.

Рецепт:

Кофейное брауни

- Темный шоколад Cara'ibe 66 % от Valrhona – 180г
- Сливочное масло – 90г
- Яйцо – 3шт
- Сахар – 270г
- Холодный эспрессо – 20мл
- Мука – 45г
- Какао – 15г
- Хлопья соли

Растопите шоколад и масло.

Слегка взбейте яйцо и сахар. Добавьте шоколад. Добавьте эспрессо. Добавьте муку, какао и соль.

Вылейте тесто в кольцо для выпечки (диаметром 18 см), выстланное пергаментной бумагой, и выпекайте примерно 25 минут при 175 ° С. Поставьте в холодильник на ночь.

Кофейное креме

- Молочный шоколад, желательно Jivara 40% от Valrhona – 280г
- Яичный желток – 4шт
- Сахар – 30г
- Сливки 35% - 160мл
- Молоко – 120мл
- Эспрессо – 40мл

Растопите шоколад. Слегка взбейте сахар и яичные желтки.

В сотейнике доведите сливки и молоко почти до кипения. Постепенно вмешать сливки в яичные желтки.

Верните смесь на огонь и помешивая, доведите смесь, на медленном огне, до 83 ° С. Снять с огня.

Влейте заварной крем в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Добавьте эспрессо по вкусу и пробейте блендером снова. Поставить в холодильник на ночь.

СБОРКА

- Сублимированная черная смородина (порошок)
- Щавель

Перелейте крем в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсадите капли на брауни.

**Сделайте вмятины в нескольких местах теплой ложкой для мороженого.
Украсить сублимированной черной смородиной и листьями щавеля.**

Ежевичный тарт с фундуком



Выход: 1 тарт

Дикий и чудесный темно-красный тарт с ежевикой и лесным орехом. Под мягким ганашем из ежевики скрывается хрустящее и слабосоленое пралине из лесного ореха, тонкий слой шоколада из ежевики и песочная основа из лесного ореха.

Рецепт:

Фундучное песочное тесто

- Мука – 125г
- Фундучная мука – 25г
- Сахарная пудра – 50г
- Холодное сливочное масло – 75г
- Щепотка соли
- Яйцо – $\frac{1}{2}$

Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте охлажденное масло, нарезанное кубиком, и быстро смешайте в крошку в кухонном процессоре. Добавьте яйцо и смешивайте до объединения.

Раскатайте тесто между двумя листами пергаментной бумаги и охладите в холодильнике минимум 1 час.

Выложите тесто в квадратную форму для тарта (17,5см). И выпекайте приблизительно 15 минут при 175 ° C.

Шоколадный слой

- Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 50г
- Сублимированный порошок ежевики – 1ст.л.

Растопите шоколад. Добавьте сублимиат, перемешайте. Выложите слой на тарталетку и охладите в холодильнике, пока готовите хрустящий слой с фундуком

Фундучный хрустящий слой

- Сахар – 50г
- Жареный фундук – 50г
- Карамелизованный белый шоколад Dulcey 32% от Valrhona – 100г
- Сливки 35% - 50мл
- Щепотка соли

В сотейнике осторожно растопите сахар до золотистой карамели. Снимите с огня и добавьте фундук. Дайте остыть на листе пергаментной бумаги. Мелко порубите. Растопите шоколад.

В сотейнике доведите сливки и соль почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Вмешайте карамелизированный фундук и вылейте хрустящий на тарт. Охладите, пока будете готовить ганаш из ежевики.

Ежевичный ганаш

- **Белый шоколад Ivoire 35 % от Valrhona – 180г**
- **Сливки 35% - 60мл**
- **Пюре ежевики (без семян) – 60г**
- **Лимонный сок – 10мл**

Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки и пюре из ежевики почти до кипения и влейте в шоколад, пробейте смесь погружным блендером.

Пробейте блендером. Добавьте лимонный сок по вкусу и пробейте блендером.

Вылейте ганаш поверх хрустящего слоя и поставьте в холодильник на несколько часов до застывания.

СБОРКА

- **Белый шоколад, предпочтительно Ivoire 35 % от Valrhona - 20г**
- **Сублимированный порошок ежевики**
- **Щавель**

Растопите шоколад и при помощи кондитерского мешка украсьте шоколадом поверхность тарта.

Перед подачей украсьте ежевикой и листьями щавеля.