



Оксана Шумакова

# Японский десерт МОТИ

ДЛЯ САМЫХ ИСКУШЕННЫХ  
ГУРМАНОВ

40

АВТОРСКИХ  
РЕЦЕПТОВ

Бесшумно от t.me/s/ivk1990

Бесплатно от time/slivki\_pro







Беснмашно ом time/slivki\_pro



# Содержание

Важное от сердца ..... 9

## О МОТИ

Инвентарь ..... 15

Подсказки по работе  
с ингредиентами..... 21

## РЕЦЕПТЫ

Тесто..... 29

Фруктово-ягодные начинки ..... 33

Муссовый крем ..... 35

Формовка мусса в тесто ..... 39

Фисташка-малина ..... 43

Штрудель..... 44

Медовик ..... 47

Вишневый глинтвейн..... 48

Апероль ..... 51

Вишневый трюфель..... 52

Ферреро ..... 55

Сникерс ..... 56

Матча-малина ..... 59

Маракуйя-мандарин..... 60

Фисташка-абрикос..... 63

Пряное какао..... 64

Шоколад-чернослив..... 67

Шоколад-черная смородина..... 68

Лимонная черника ..... 71

Клубничный йогурт ..... 72



|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Шоколад-фундук-<br>черная смородина..... | 75  |
| Брусника-грецкий орех .....              | 76  |
| Орео.....                                | 79  |
| Мак-лимон .....                          | 80  |
| Капучино-карамель.....                   | 83  |
| Апельсиновый раф.....                    | 84  |
| Кокос-малина.....                        | 87  |
| Баунти.....                              | 88  |
| Клюквенный морс .....                    | 91  |
| Шоколадный пломбир<br>с клубникой .....  | 92  |
| Пикник.....                              | 95  |
| Бабл-гам.....                            | 96  |
| Лавандовый пломбир.....                  | 99  |
| Мятное мороженое .....                   | 100 |
| Манговый улун .....                      | 103 |
| Сливочная ириска.....                    | 104 |
| Клубничный мохито.....                   | 107 |
| Роза-малина .....                        | 108 |
| Шоколад-банан .....                      | 111 |
| Малина-манго.....                        | 112 |
| Бейлис .....                             | 115 |
| Масала.....                              | 116 |
| Черника-манго .....                      | 119 |
| Ягодный шербет .....                     | 120 |
| Алфавитный указатель .....               | 123 |





Беснотинно ом т.ме/сливки\_про



ПОСВЯЩАЮ КНИГУ СВОЕЙ СЕМЬЕ  
И ВЫРАЖАЮ БЛАГОДАРНОСТЬ  
МУЖУ ЗА ВЕРУ В МЕНЯ И ОПОРУ

Бесприманно ом t.me/slivki\_pro





# Важное от сердца

Сначала я думала, что самое сложное в написании книги о моти — это создание рецептуры и отработка десертов, но когда это уже позади, и я села писать вступительное слово, оказалось, что сформулировать свои чувства к кондитерскому искусству через текст — задача со звездочкой.

Я пишу свою книгу? Не верится, но у меня получилось прийти к этому через любовь к десертам. После рождения дочки во мне открылись новые стороны, огромный волшебный поток творчества и заботы не только о ребенке, но и о людях в целом. Я погрузилась в мир кондитерского искусства, много учусь, создаю и с удовольствием передаю новое другим. Хочется, чтобы вы посмотрели

чутьочку глубже и прониклись магией процесса, когда из отдельных продуктов получается настоящий шедевр кулинарии. Считаю самой важной своей задачей делиться вдохновением, ведь каждое пирожное в этой книге создано благодаря ему.

Вдохновение — это топливо для творчества. Если оно к вам пришло, это может произойти внезапно, то не дайте мозгу времени прожить его впустую, фильтруйте через сердце. Создавайте здесь и сейчас, если чувствуете отклик.

Я верю в знаки, и, возможно, сейчас вы держите в руках инструмент, который поможет реализовать вашу идею.

ЖЕЛАЮ ВАМ ПОЛУЧИТЬ  
УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ПРОЦЕССА  
И РЕЗУЛЬТАТА, А ТАКЖЕ  
ПОЧУВСТВОВАТЬ ПРИЛИВ  
ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ЭМОЦИЙ!



Беснламно ои тме/сливкј про



*Бесплатно от time/slivki\_pro*

О МОТИ

Беснѡмнѡ ом т.ме/сливѡ\_про





Мои основные предпочтения в творчестве достаточно классические — это торты, меренговые рулеты, чизкейки, кексы, но к ним добавился еще один десерт — японские моти.

## МОТИ — ЭТО ТРАДИЦИОННЫЙ ЯПОНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ ГОТОВЯТ УЖЕ МНОГО ВЕКОВ.

Нежный, тающий во рту муссовый крем с яркой фруктово-ягодной начинкой — и все это под тонким слоем рисового теста. В кондитерский мир других стран моти ворвались очень стремительно. Этот десерт не только вкусный, но и к тому же легкий, так как в нем отсутствует глютен.

В основе работы любого кондитера лежит практичность десерта и безопасность его употребления, и под эти условия моти идеально подходят. Пирожные по рецептам из этой книги готовятся быстро, просто, их можно смело замораживать, хранить в заморозке 21 день, они быстро дефrostируются, а их свойства и вкус после разморозки не меняются. Не могу не отметить их низкую себестоимость.



Бесшумно om t.me/s/ivki\_pro





# Инвентарь

Для приготовления моти не требуется специальная сложная техника. Скорее всего все необходимое у вас уже есть, но на всякий случай проверьте список, чтобы точно убедиться в этом.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Может показаться странным ее упоминание, но я считаю важным рассказать обо всем, с чем мы соприкасаемся в процессе приготовления. На варочной панели мы варим начинки и завариваем тесто.

## ХОЛОДИЛЬНИК

Я не шутила, когда говорила, что буду упоминать абсолютно все, с чем будем работать! Его мы используем для дефростации моти или стабилизации начинок.

## МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА

Это одна из важных помощниц, так как в ней мы замораживаем наши заготовки и полностью готовые моти.

## МИКСЕР

Ручной или планетарный, он помогает объединить все ингредиенты для кремового мусса. С небольшими объемами удобнее работать

ручным миксером, с большими — планетарным, ориентируйтесь по ситуации и по тому, с чем вам удобнее работать.



## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Она упрощает процесс, когда нужно растопить желатиновую массу и шоколад, но если у вас ее нет, то используйте водяную баню на всех этапах, когда требуется использование микроволновой печи.

## СКОВОРОДА

С антипригарным покрытием, чтобы при заваривании теста к ней не прилипала эластичная масса.

## КУХОННЫЕ ВЕСЫ

Рецепты «на глаз» остались в прошлом веке, поэтому весы просто необходимы и незаменимы, чтобы отмерять точное количество ингредиентов.

## ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

Говорят, что нет незаменимых людей, а в случае с блендером точно нет заменяющей его техники. Без него мне кажется невозможным приготовить фруктовое и ягодное пюре.

## СОТЕЙНИК

С толстым дном, чтобы не пригорали карамель и пюре.

## СИЛИКОНОВАЯ СКАЛКА ИЛИ ПЛАСТИКОВАЯ

Я работаю с широкой силиконовой скалкой, которую вы можете увидеть на фото с процессом раскатки теста. Она самая удобная за счет площади силиконовой основы,





но что удобно мне, не равно удобно всем, так что пробуйте работать разными скалками, главное, чтобы они были силиконовыми или пластиковыми.

### СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Рисовое тесто достаточно липкое по своей текстуре, и чтобы не отмывать рабочую поверхность после раскатки, постелите силиконовый коврик на стол, он облегчит работу на 70% и сохранит нервные клетки на 100%.

### НИТРИЛОВЫЕ ПЕРЧАТКИ

Они нужны ровно по той же причине, что и силиконовый коврик. Ваши руки будут чистыми, а тесто будет податливым.

### КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Мешки необходимы для отсаживания кремового мусса и начинок в формы. Не критично, если мешков нет, просто с ними работать комфортнее.

### ПИРОМЕТР

Очевидно, он нужен для измерения температуры, но не скажу, что необходим. Кондитеры с опытом могут определять температуру интуитивно, но если у вас опыта нет, то лучше им обзавестись, тем более если вам захочется развивать свои навыки.



### СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА-ПОЛУСФЕРА 2 СМ

В такой форме очень удобно замораживать начинки, но тоже спорно ее обязательное наличие. Скажу так, если вы планируете заморозить начинки впрок, а также хотите получить красивый разрез моти, то используйте форму, а если нет, то начинки можно отсаживать с помощью кондитерского мешка прямо в мусс.

## СИЛИКОНОВАЯ ФОРМА-ПОЛУСФЕРА 5 СМ

Без формы этого диаметра точно не обойтись, так как в ней замораживаем мусс и задаем аккуратную и ровную форму полусферы для моти. По мере возможности приобретите больше форм, чтобы вы могли делать моти впрок.



## КОНДИТЕРСКАЯ СПАТУЛА

Небольшая spatula или шпатель помогает нам выровнять мусс после того, как мы его распределили в форму. Технически spatula делает наши моти эстетичнее.

## МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ШПАТЕЛЬ ИЛИ НОЖ

Во время формовки моти в рисовое тесто нам нужно отмерить и отрезать кусочек от основного теста. В этом нам помогает шпатель или нож.

## ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

В пищевую пленку заворачиваем замороженные заготовки моти перед сборкой в рисовое тесто или уже готовые пирожные в рисовом тесте. Просто удобно. Готовое горячее тесто мы также оборачиваем пленкой.

## МИСКИ

Несколько пластиковых и металлических мисок для приготовления крема будет достаточно.

## СИЛИКОНОВАЯ ЖЕСТКАЯ ЛОПАТКА

Советую работать именно усиленной лопаткой при заваривании теста. Она удобнее и нет риска, что сломается.

## ВЕНЧИК

Сухие смеси удобно перемешивать венчиком, да и вообще это незаменимый помощник.



## СИТО

Для теста мы используем сахарную пудру и какао-порошок, которые часто превращаются в комочки, а они нам не нужны. Все сухие ингредиенты мы всегда просеиваем.

## ШИРОКАЯ КИСТЬ С МЯГКИМ ВОРСОМ

Всем уже понятно, что рисовое тесто липкое и его нужно присыпать кукурузным крахмалом, благодаря чему оно становится податливым и послушным, а кисточка — инструмент, которым мы это делаем. Возьмите мягкую и попушистее.

Обязательно проверяйте, чтобы кисточка не лезла и не оставляла ворс в пирожном.



Бесплатно от time/slivki\_pro

Бесцукрово оми тме / slivki\_pro





# Подсказки по работе с ингредиентами

Моти относительно просто готовить, но, как и в любом деле, важно понимать процесс изнутри, чтобы результат точно порадовал. Если пренебречь правилами или неправильно заменить какой-либо из ингредиентов, то можно столкнуться с неудачей. Предлагаю предотвратить ошибки, изучив подсказки ниже. Можно назвать их шпаргалкой, в которую всегда можно заглянуть, если в процессе работы у вас возникнет какой-либо вопрос.

## КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ МУКА

Для теста используется только клейкая рисовая мука! Она порошкообразная, белая и не имеет аналогов по абсорбции. Не получится тягучее, эластичное и мягкое тесто на обычной рисовой муке, только на клейкой!

## САХАРНАЯ ПУДРА

Чтобы не нарушать процесс приготовления, мы используем сахарную пудру для теста. Сахар должен растворяться на моменте замеса теста, а не в процессе его приготовления на сковороде.

## ВОДА

Воду для теста используют комнатной температуры, фильтрованную. Нужна для эластичности. Ее частично или полностью можно заменять на молоко, соки, кофе и т. д.



## РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Растительное масло используется без запаха. Оно убирает из теста клейкость, препятствует черствению, помогает не забивать его крахмалом при формовке и в целом облегчает работу с ним.



## КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ

Кукурузный крахмал придает тесту нежность. Заменять на картофельный его нельзя.

## КРАСИТЕЛИ

Я ничего не имею против красителей, но если вы их не любите, то можно не добавлять или окрашивать тесто натуральными красителями, в том числе соками, которыми заменяем часть жидкости при приготовлении теста. В ином случае мы используем водорастворимые пищевые красители, сухие или гелевые для окрашивания теста. Пробуйте работать с разными видами и самостоятельно для себя определите, что лучше в вашем случае, так как некоторые из них могут горчить, а некоторые делать тесто более вязким — это зависит от производителя. Добавьте на один замес пару капель гелевого красителя или на кончике ножа сухого красителя, чтобы цвет был красивым и нежным.

## ПЮРЕ

Фруктово-ягодные пюре малины, маракуйи, манго, черной смородины, кокоса я использую покупные и уже готовые, но их можно приготовить самостоятельно. Для этого возьмите необходимые ягоды, измельчите в пюре с помощью блендера, добавьте 10% сахара от общей массы ягод и варите несколько минут. Снимите с огня, протрите через сито от кожуры и косточек и охладите.



## ЖЕЛАТИН

Улучшает свойства мусса, делая его текстуру шелковистее, связывает воду и препятствует синерезису молочных продуктов. У любого желатина есть сила, которая измеряется в Bloom. Желатин бывает в порошке (гранулах) или листовой. Если используете порошковый, то предварительно замочите его в холодной воде в соотношении 1:5, где одна часть желатина заливается пятью частями воды, и тщательно перемешайте, чтобы желирующий агент связался с водой. Для листового желатина не важно количество воды. Рецепты рассчитаны на силу желатина 180 Bloom.

## ПЕКТИН NH

Загуститель для фруктово-ягодных начинок. Он термообратим, то есть начинки на его основе можно замораживать, размораживать, нагревать и опять замораживать, они не потеряют ни вкусовых, ни желирующих свойств. Очень важно вводить пектин с сахаром в пюре еще до того, как оно нагрелось до 45 °С, иначе при более высокой температуре пектин неправильно сработает, свернется в комки и оставит привкус в начинке. В конце приготовления добавьте лимонную кислоту, чтобы пектин сильнее желировался. Начинка желируется при температуре ниже 80 °С. Заменять на цитрусовый или яблочный пектин и на кукурузный крахмал нельзя!



## ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП

Его используем для снижения точки замерзания за счет его антикристаллизационных свойств. Здесь кратко и по делу. Так же глюкозный сироп играет роль подсластителя.

## ШОКОЛАД

Вкус шоколада у разных фирм может отличаться. Чем выше качество шоколада, тем лучше вкус моти.

Также он помогает в стабилизации крема.

## СЛИВКИ

Сливки являются одним из важных составляющих мусса. Они должны быть жирными, не менее 33–35%, и холодными.



## МАСКАРПОНЕ

Отдавайте предпочтение сырам высокой жирности и плотности. Заменить на творожный сыр можно, но вкусовые качества пирожных изменятся из-за солоноватости сыра, в таком случае регулируйте количество сахара.

## РАЗМЕР И ВЕС МОТИ

Я даю рецепты, рассчитанные на моти диаметром 5 см и высотой 2,5 см. Вес моти 30 г до сборки в тесто. Вес теста для одного моти 28–30 г. Вес полностью готового моти 50–55 г.

## СРОК ГОДНОСТИ И СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ МОТИ

Готовые моти хранятся в морозилке 3 недели. Хранить можно в закрытом контейнере или плотно завернутыми в пищевую пленку. Дефростируют моти в холодильнике в течение 2–3 часов, а срок годности в холодильнике 48 часов. Также при разморозке рекомендую немного подкрахмаливать моти, так как предыдущий слой крахмала сходит на нет.



Бесквалитно ом т.ме/сливки\_про





Безплатно по време / слики / про



*Бесплатно от [t.me/slivki\\_pro](https://t.me/slivki_pro)*

# Рецепты

Беснлаамно ом t.me/slivki\_pro





# Тесто

Самое важное в моти — это правильно приготовленное тесто, ведь именно в нем вся уникальность пирожного. Мы можем придавать ему разные вкусовые и цветовые оттенки в зависимости от начинки. Например, если вы будете готовить начинку «Маракуйя-мандарин» и замените часть жидкости на пюре маракуйи, то помимо кислинки во вкусе вы получите оранжевый оттенок теста, и никакой краситель не понадобится.

Экспериментируйте и создавайте свои вкусы, а ниже я дам три основных рецепта. Они все готовятся аналогичным друг другу способом.

## КЛАССИЧЕСКОЕ ТЕСТО НА 13 ШТ.

Клейкая рисовая мука 140 г  
Сахарная пудра 85 г  
Кукурузный крахмал 10 г  
Вода 90 г  
Растительное масло 8 г  
Соль 1,5 г

## ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО НА 13 ШТ.

Клейкая рисовая мука 135 г  
Сахарная пудра 85 г  
Кукурузный крахмал 10 г  
Вода 190 г  
Растительное масло 8 г  
Какао-порошок 10 г  
Соль 1,5 г

## ФРУКТОВОЕ ТЕСТО НА 13 ШТ.

Клейкая рисовая мука 140 г  
Сахарная пудра 85 г  
Кукурузный крахмал 10 г  
Вода 140 г  
Фруктовое пюре или сок 70 г  
Растительное масло 8 г  
Соль 1,5 г

- 1 Смешайте все сухие ингредиенты в миске, влейте воду и растительное масло. Мешайте до однородности.
- 2 Добавьте пищевой краситель.
- 3 Смесь вылейте на сковороду и нагрейте, помешивая, на среднем огне.
- 4 Тесто начинает собираться в комочки. Важно постоянно и во всех местах его вымешивать, чтобы оно заваривалось равномерно.
- 5 В некоторых местах тесто будет темнее, в некоторых — светлее. Вымешивайте его до однородного цвета, нужно выпарить влагу, но не переварите, иначе оно будет очень тугим (если тесто очень тугое, то добавьте еще немного воды и заново нагрейте на сковороде).

- 6 Выложите тесто на пищевую пленку. Чтобы оно быстрее остыло, распределите его лопаткой по поверхности пленки.
- 7 Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте остывать.

Тесто самое податливое в первый день после приготовления, поэтому рекомендую использовать его сразу. Если такой возможности нет, то хранить можно в холодильнике 48 часов. Перед формовкой выложите его заранее из холодильника, так как оно тугое пока холодное, дайте ему согреться, и оно вернет свою эластичность.







Бесшляпное ом т.мне/сливки-про

Бесплатно от [t.me/slivki\\_pro](https://t.me/slivki_pro)





# Фруктово-ягодные начинки

Красивый разрез и яркий вкус моти задают начинки. В первую очередь стоит приготовить именно их, так как понадобится время на их заморозку. Замороженные серединки удобно извлекать из форм, а после их нужно обернуть в пищевую пленку и хранить до 30 суток в морозильной камере.

Для всех начинок рецептура в книге одинаковая:

*Фруктовое или ягодное пюре 80 г*

*Сахар 20 г*

*Пектин NH 2 г*

*Лимонная кислота 1 щепотка*

- 1 Сахар и пектин смешайте в одной емкости. Пюре нагрейте на среднем огне в сотейнике с толстым дном до 40–45 °С и дождиком добавьте к нему сахар с пектином. Варите 2–3 минуты при постоянном помешивании. Если используете пирометр, то температура конфы должна быть 80–82 °С. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, дайте остыть и, если будете заливать начинку в формы чуть позже, а не сразу, накройте ее пищевой пленкой в контакт, чтобы не образовалась заветренная корочка.

Загляните в раздел с подсказками, я все рассказала о загустителе — пектине NH.



Бесплатно о м т. me / slivki \_ pro



# Муссовый крем

В этой книге вам будут встречаться рецепты муссового крема, которые готовятся по одной технике — это удобно и просто. Я постараюсь показать вам наглядно, как готовится мусс в базовой интерпретации, но в рецептах из книги где-то вы будете добавлять другой вид шоколада, ореховую пасту или сгущенное молоко, но в целом техника приготовления одна и та же.

- 1 Отмерьте маскарпоне. Влейте глюкозный сироп.
- 2 Взбейте полученную массу в течение 30 секунд. Важно равномерное распределение глюкозного сиропа с маскарпоне.
- 3 Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите примерно 10 секунд желатиновую массу, но следите, чтобы она не закипала. Она должна быть полностью растворенной. И добавьте в общую массу.
- 4 Импульсно по 20 секунд растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане и перелейте его к общей массе.



- 5 Добавьте ванильную/ореховую пасту или сгущенное молоко, в зависимости от рецепта.
- 6 Взбейте миксером массу до однородного состояния.
- 7 Перелейте мусс в кондитерский мешок.
- 8 У кондитерского мешка отрежьте кончик.
- 9 Наполните форму на  $\frac{3}{4}$  муссом.
- 10 Выложите начинку.
- 11 Сверху распределите оставшийся мусс.
- 12 Выровняйте мусс мастихином или кондитерской spatulой и уберите в морозилку минимум на 2–3 часа.







7



10



8



11



9



12

Receptami ho om t.me/s/ivki\_pro

Бесплатно от time/slivki\_pro

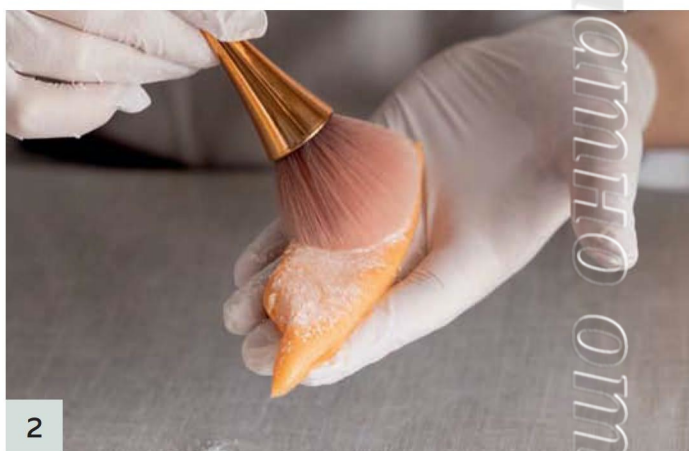




# Формовка мусса в тесто

Наверняка вы хоть раз в жизни пробовали или хотя бы видели хинкали. Вот моти заворачивают в тесто аналогичным способом, и только в конце образовавшийся хвостик из теста отрезают. Давайте покажу, как это происходит, вдруг вы все-таки не видели хинкали?

- 1 От общей массы теста отмерьте и отрежьте кусочек весом около 30 г.
- 2 Посыпьте тесто кукурузным крахмалом, чтобы оно было податливым и не липло к рукам и рабочей поверхности.
- 3 Раскатайте кусочек теста между ладоней в форму шарика.
- 4 Посыпьте стол крахмалом. Раскатайте шарик в круглый пласт толщиной 3–4 мм.
- 5 Начинку достаньте из морозилки и снимите с нее пищевую пленку. Идеально доставать по 3–6 заготовок, чтобы они не успели разморозиться. Если вы только недавно начали готовить моти и у вас мало опыта, то лучше достать небольшое количество.





5



6

- 6 Выложите муссовую заготовку в центр теста.
- 7 Заверните тесто вокруг заготовки гармошкой и плотно защипните.
- 8 С помощью ножниц срежьте лишний край теста.
- 9 Посыпьте срез и лицевую сторону моти крахмалом.



7a



7b

Если тесто во время раскатки очень липнет, то посыпьте его кукурузным крахмалом. Начинку лучше всего выкладывать на сторону, где меньше всего крахмала, так она лучше соединится с тестом и не отслоится от него.





7в



7е



7г



8



7д



9

Безплатно ои time/sliki\_pro





# Фисташка-малина

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 22 г

Белый шоколад 19 г

Фисташковая паста 20 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд.
- 2 Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и фисташковую пасту. Размешайте до однородности. Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре малины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °C и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты.
- 2 Добавьте лимонную кислоту. Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

# Штрудель

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Ванильная паста 5 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно в микроволновой печи импульсами растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и ванильную пасту. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Яблоко 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

Корица 0,5 г

- 1 Для пюре натрите одну половину яблока на терке, а другую мелко нарежьте на квадратные кусочки по 0,5 см. Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту и корицу.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



Безплатно от t.me/s/ivki\_pro



Беснамамно ом тме/сливкѣ про





# Медовик

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МЕДОВЫЕ КОРЖИ

Яйца 50 г

Сахар 67 г

Сода пищевая 4 г

Мед 55 г

Мука 210 г

Сливочное масло жирностью 82% 55 г

- 1 Сделайте водяную баню. В кастрюлю налейте воду так, чтобы миска (стеклянная или металлическая), которую мы будем ставить на кастрюлю, не касалась дном воды. На водяной бане нагрейте мед, сливочное масло, сахар и яйца до полного растворения сахарных крупинок. После того как весь сахар растворится, снимите с огня, добавьте соду и дайте минут 7 постоять. Переложите массу в дежу миксера, добавьте муку и с помощью насадки «крюк» вымесите тесто. Оно должно образоваться в комок вокруг насадки, не липнуть к рукам и быть эластичным. Количество муки регулируйте самостоятельно, но главное — не добавьте больше необходимого, иначе тесто забьется мукой и будет сухим и рассыпчатым.
- 2 Раскатайте тесто на пергаменте в пласт толщиной 0,3–0,5 см, про-

колите отверстия вилкой по всей поверхности и поставьте выпекаться примерно на 5 минут в заранее разогретую до 180 °С духовку. Тесто должно слегка подрумяниться. Остудите, нарежьте на кубики 1 см.

## МУСС

Маскарпоне 200 г

Сливки жирностью 33–35% 90 г

Сироп глюкозы 13 г

Вареное сгущенное молоко 60 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе вареное сгущенное молоко и желатин, размешайте до однородности. Туда же положите кубики из теста.
- 2 Разложите мусс в формы-полусферы 5 см. Выверните спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

# Вишневый глинтвейн

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Темный шоколад 23 г

Молочный шоколад 15 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре вишни 80 г

Сок апельсина 15 г

Темный ром 10 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

Корица 0,5 г

Мускатный орех 0,25 г

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре, ром, сок апельсина, корицу и мускатный орех до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



Беснламно ом t.me/slivki\_pro



Бесквашено ом т.ме/сливки\_про





# Апероль

Рецепт фруктового рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 30 г

Сироп глюкозы 19 г

Сок апельсина 5 г

Ликер «Апероль» 10 г

Цедра апельсина 2 г

Белый шоколад 23 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, апероль, цедру, сок и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре апельсина 80 г

Ликер «Апероль» 10 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре и апероль до 40–45 °C и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

# Вишневый трюфель

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 78 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Сгущенное молоко 15 г

Темный шоколад 33 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, сгущенное молоко и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре вишни 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



Безплатно ои time/slivki\_pro



Бесплатно от time/slivki.pro





# Ферреро

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Молочный шоколад 28 г

Фундучная паста 20 г

Желатин 2,5 г

Фундук в ядрах

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд.
- 2 Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и фундучную пасту. Размешайте до однородности. Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Добавьте в центр ядро фундука. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

# Сникерс

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 80 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 16 г

Арахисовая паста 15 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и арахисовую пасту. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите карамель. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## КАРАМЕЛЬ

Сахар 84 г

Глюкозный сироп 18 г

Сливочное масло 82% 36 г

Сливки жирностью 33–35% 60 г

Арахис 40 г

- 1 В сотейнике смешайте сахар с глюкозным сиропом и карамелизуйте до темно-янтарного цвета. Помешивая, добавьте холодное сливочное масло. Затем влейте часть теплых сливок, очень аккуратно перемешайте, выключите огонь и добавьте оставшиеся сливки.
- 2 Арахис порубите на кусочки и всыпьте в карамель. В форму для начинок вылейте получившуюся смесь и уберите в морозилку на 2–4 часа.



Бесцукрово om time/slivki\_pro



Беснлаишо ом тме/сливки\_про





# Матча-малина

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 84 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Матча 4 г

Белый шоколад 25 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, матчу и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре малины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °C и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

# Маракуйя-мандарин

Рецепт фруктового рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 78 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Пюре маракуйи 10 г

Белый шоколад 25 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, пюре маракуйи и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре мандарина 15 г

Пюре маракуйи 45 г

Цедра мандарина 4 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В соевом чайнике на среднем огне нагрейте пюре и цедру до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, добавьте пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro







# Фисташка-абрикос

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 22 г

Белый шоколад 23 г

Фисташковая паста 20 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и фисташковую пасту. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся крем и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре абрикоса 60 г

Сок лайма 3 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

- 1 Смешайте сахар и пектин. В соевом чайнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °C и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте сок лайма и снимите с огня.
- 2 Разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

# Пряное какао

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 110 г

Сливки жирностью 33–35% 52 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Какао-порошок 4 г

Желатин 3 г

Корица 0,25 г

Мускатный орех 0,25 г

Бутон гвоздики

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Сливки нагрейте с какао и специями и охладите. Влейте сливки в получившуюся массу и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и фисташковую пасту. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



Безглавно о м тме/сливкј про



Беснмжно ом t.me/slivki\_pro



# Шоколад-чернослив

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Молочный шоколад 28 г

Желатин 3 г

Чернослив 20 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и мелко нарезанный чернослив. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



# Шоколад-черная смородина

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 83 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Темный шоколад 27 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре черной смородины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

Бесшлямно ом time/slivki\_pro



Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro





# Лимонная черника

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Пюре черники 20 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин и пюре черники. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Яичные желтки 25 г

Сахар 30 г

Сок лимона 30 г

Цедра лимона 1,5 г

Сливочное масло жирностью 82% 20 г

Желатин 1,5 г

- 1 Желатин залейте холодной водой. В сотейнике смешайте желтки, сахар, сок лимона и цедру. На среднем огне доведите до 82 °С. Снимите с огня, добавьте желатин, дайте остыть до 45 °С. Добавьте сливочное масло и перемешайте.
- 2 Разлейте в формы для начинок и уберите в морозилку на 2–4 часа.

# Клубничный йогурт

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 19 г

Клубничный йогурт 20 г

Белый шоколад 23 г

Желатин 3 г

Пудра йогурта 3 г

Сублимированная клубника 20 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, йогурт, пудру йогурта и желатин. Размешайте до однородности. Добавьте сублимированную клубнику и еще раз перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro





Бесплатно от time/slivki.pro



# Шоколад-фундук-черная смородина

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 23 г

Фундучная паста 15 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад.
- 2 Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, фундучную пасту и желатин. Размешайте до однородности. Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре черной смородины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Кардамон молотый 0,25 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре и кардамон до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

# Брусника-грецкий орех

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Грецкие орехи 15 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности. Добавьте мелко порубленные грецкие орехи и перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре брусники 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



Беспримамно ом т.ме/сливки\_пиро



Бесприманно ом time/slivki.pro



# Орео

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 19 г

Сгущенное молоко 25 г

Печенье «Орео» 30 г

Ванильная паста 5 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе сгущенное молоко, ванильную пасту и желатин. Размешайте до однородности. Печенье очистите от начинки, крупно порубите и добавьте к муссу, перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



# Мак-лимон

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 28 г

Ванильная паста 2 г

Мак 2 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин, ванильную пасту и мак. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Яичные желтки 25 г

Сахар 30 г

Сок лимона 30 г

Цедра лимона 1,5 г

Сливочное масло жирностью 82% 20 г

Желатин 1,5 г

- 1 Желатин залейте холодной водой. В сотейнике смешайте желтки, сахар, сок лимона и цедру. На среднем огне доведите до 82 °С. Снимите с огня, добавьте желатин и дайте остыть до 45 °С. Добавьте сливочное масло и перемешайте.
- 2 Разлейте в формы для начинок и уберите в морозилку на 2–4 часа.

Бесшлямно ом тме/сливкѣ про





Безплатно от t.me/s/ivki\_pro





# Капучино-карамель

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 28 г

Кофе растворимый 5 г

Желатин 2,5 г

- 1 Для мусса замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Сливки нагрейте с кофе до растворения и охладите. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите карамель. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## КАРАМЕЛЬ

Сахар 84 г

Глюкозный сироп 18 г

Сливочное масло жирностью 82% 36 г

Сливки жирностью 33–35% 60 г

- 1 Для карамели в сотейнике смешайте сахар с глюкозным сиропом и карамелизуйте до темно-янтарного цвета. Помешивая, добавьте холодное сливочное масло. Затем влейте часть теплых сливок, очень аккуратно перемешайте, выключите огонь и добавьте оставшиеся сливки.
- 2 В форму для начинок вылейте карамель и уберите в морозилку на 2–4 часа.

# Апельсиновый раф

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Цедра апельсина 2 г

Амаретто 15 г

Белый шоколад 28 г

Кофе растворимый 5 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Сливки нагрейте с кофе до растворения и охладите. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, желатин, цедру и амаретто. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

Бесквалитно ом тме/slivki.pro





Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro



# Кокос-малина

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 25 г

Кокосовые сливки 16 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Кокосовая стружка 3 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Добавьте оба вида сливок и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности. Добавьте кокосовую стружку и еще раз перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см, выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре малины 160 г

Сахар 40 г

Пектин NH 4 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту. Снимите с огня и дайте время остыть, накрыв пищевой пленкой в контакт. Перелейте начинку в высокий стакан.
- 2 Замороженный мусс окуните в начинку и уберите на 5–7 минут в холодильник для стабилизации. Заверните пирожное в пищевую пленку и уберите в морозильную камеру.

# Баунти

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 88 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 28 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Добавьте кокосовый ганаш. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## КОКОСОВЫЙ ГАНАШ

Белый шоколад 40 г

Кокосовые сливки 35 г

Кокосовая стружка 10 г

Глюкозный сироп 10 г

Желатин 1 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). В сотейнике на среднем огне нагрейте сливки и глюкозный сироп до начала кипения. Залейте сливками шоколад и желатин, пробейте с помощью погружного блендера. Добавьте кокосовую стружку.
- 2 Перелейте ганаш в кондитерский мешок и уберите в холодильник для стабилизации на 3–4 часа. Отсадите ганаш в мусс из кондитерского мешка.



Беснотамно ом тме/slivki\_pro



Бесплатно от time/slivki.pro



# Клюквенный морс

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 33 г

Пюре клюквы 20 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, пюре и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок, отсадите в формы-полусферы 5 см и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



# Шоколадный пломбир с клубникой

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Сгущенное молоко 15 г

Темный шоколад 15 г

Сублимированная клубника 5 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, сгущенное молоко и желатин. Размешайте до однородности. Добавьте сублимированную клубнику и еще раз перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок, отсадите в формы-полусферы 5 см и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro



Беснѣмнѣ оиѣ t.me/slivki\_piro





# Пикник

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 23 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Молочный шоколад 40 г

Растительное масло 8 г

Арахис 20 г

Изюм 10 г

Воздушный рис 10 г

- 1 Импульсно растопите шоколад в микроволновой печи. Добавьте растительное масло и перемешайте, затем в эту массу положите арахис, изюм и воздушный рис.
- 2 Распределите в силиконовой форме для начинок и уберите в холодильник на 1 час.

# Бабл-гам

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 30 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 20 г

Пюре ананаса 7 г

Пюре клубники 7 г

Сироп «Бабл-гам» 15 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, пюре ананаса, клубники, сироп и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре ананаса 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В соейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

Бесшлямно ом тме/сливки\_про





Беспримамно ом тме/сливкјуро



# Лавандовый пломбир

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 70 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Сгущенное молоко 23 г

Ванильная паста 5 г

Лаванда сухая пищевая 2 г

Желатин 3 г

- 1 Сливки с лавандой нагрейте в со-  
тейнике до начала кипения, дайте  
постоять 20 минут и охладите. Про-  
цедите через сито. Замочите желатин  
в холодной воде (если вы ис-  
пользуете порошковый, то замочите  
его в холодной воде в соотношении  
1:5). Взбейте маскарпоне с глюкоз-  
ным сиропом. Влейте сливки и еще  
раз взбейте. Отдельно импульсно  
в микроволновой печи раствори-  
те желатин 5–10 секунд. Добавьте  
к сырной массе сгущенное молоко,  
ванильную пасту и желатин. Разме-  
шайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский  
мешок и отсадите в формы-полу-  
сферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положи-  
те начинку. Отсадите оставший-  
ся мусс и выровняйте спатулой.  
Уберите в морозильную камеру  
минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре черной смородины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В со-  
тейнике на среднем огне нагрейте  
пюре до 40–45 °С и дождиком,  
постоянно помешивая, введи-  
те пектин с сахаром. Уваривайте  
2–3 минуты. Добавьте лимонную  
кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в сили-  
коновые формы и уберите в моро-  
зильку на 2 часа.

# Мятное мороженое

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 52 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Мята свежая 3 г

Молочный шоколад 30 г

Желатин 3 г

- 1 Сливки с листиками мяты нагрейте в сотейнике до начала кипения, пробейте с помощью погружного блендера, дайте постоять 20 минут и охладите. Процедите через сито. Доведите объем холодными сливками до 52 г. Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите белый шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе белый шоколад и желатин. Размешайте до однородности. Всыпьте мелко порубленный молочный шоколад и перемешайте.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



Бесприманно ом t.me/slivki\_pro



Беснлаиино ом t.me/slivki\_jko



# Манговый улун

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 80 г

Сливки жирностью 33–35% 52 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Чай «Манговый улун» 5 г

Желатин 3 г

- 1 Сливки с чаем нагрейте в сотейнике до начала кипения, дайте постоять 20 минут и охладите. Процедите через сито. Доведите объем холодными сливками до 52 г. Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре персика 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Корица 0,25 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром и корицу. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.



# Сливочная ириска

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Карамель 15 г

Ванильная паста 5 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, карамель, ванильную пасту и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## ИРИСКА

Сахар 50 г

Сливки 55 г

Желатин 3 г

Сливочное масло жирностью 82% 10 г

Соль 0,1 г

- 1 Желатин замочите в холодной воде. Карамелизуйте сахар до темно-янтарного цвета, добавьте соль и частями введите теплые сливки. Уваривайте смесь 2–3 минуты.
- 2 Снимите с огня, введите желатин и сливочное масло. Емкость 10×6 см застелите пищевой пленкой и перелейте в нее карамельную смесь. Уберите в холодильник до полного застывания, затем разрежьте на кубики и добавьте в мусс.

Бесплатно от time/slivki\_pro



Бесшаманно ом т.мне/сливкѣ\_про





# Клубничный мохито

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Цедра лайма 2 г

Мята свежая 2 г

Желатин 3 г

- 1 Сливки с мятой нагрейте в со-  
тейнике, не доводя до кипения,  
пробейте с помощью погружного  
блендера и дайте постоять 20 ми-  
нут, затем охладите. Процедите  
через сито. Доведите объем хо-  
лодными сливками до 35 г. За-  
мочите желатин в холодной воде  
(у меня листовой). Взбейте ма-  
скарпоне с глюкозным сиропом.  
Влейте сливки и еще раз взбейте.  
Растопите шоколад. Отдельно  
импульсно в микроволновой печи  
растворите желатин в течение  
5–10 секунд. Добавьте к сырной  
массе шоколад, цедру и желатин.  
Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский  
мешок и отсадите в формы-полу-  
сферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положи-  
те начинку. Отсадите оставший-  
ся мусс и выровняйте spatulой.  
Уберите в морозильную камеру  
минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре клубники 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В со-  
тейнике на среднем огне нагрейте  
пюре до 40–45 °С и дождиком,  
постоянно помешивая, введи-  
те пектин с сахаром. Уваривайте  
2–3 минуты. Добавьте лимонную  
кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в сили-  
коновые формы и уберите в моро-  
зилку на 2 часа.

# Роза-малина

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 80 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Ванильная паста 5 г

Роза сухая пищевая 2 г

Желатин 3 г

- 1 Сливки с розой нагрейте в сотейнике до начала кипения, дайте постоять 20 минут и охладите. Процедите через сито. Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, ванильную пасту и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре малины 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.

Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro





Бесприманно om time/slivki\_pro



# Шоколад-банан

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Молочный шоколад 23 г

Пекановая паста 15 г

Пюре банана 20 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, пюре, пекановую пасту и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Молочный шоколад 35 г

Пекановая паста 15 г

Сливки жирностью 33–35% 25 г

Глюкозный сироп 7 г

- 1 Сливки нагрейте с глюкозным сиропом до начала кипения, залейте ими шоколад, тщательно перемешайте. Добавьте пасту и еще раз перемешайте до объединения.
- 2 Разлейте ганаш по формам и уберите в морозильную камеру минимум на 4 часа.

# Малина-манго

Рецепт фруктового рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 73 г

Сливки жирностью 33–35% 35 г

Сироп глюкозы 19 г

Белый шоколад 23 г

Пюре малины 20 г

Сублимированная малина 5 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, пюре малины, сублимированную малину и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см на  $\frac{1}{3}$ . В центр положите начинку. Отсадите оставшийся мусс и выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

## НАЧИНКА

Пюре манго 80 г

Сахар 20 г

Пектин NH 2 г

Лимонная кислота 1 щепотка

- 1 Смешайте сахар и пектин. В сотейнике на среднем огне нагрейте пюре до 40–45 °С и дождиком, постоянно помешивая, введите пектин с сахаром. Уваривайте 2–3 минуты. Добавьте лимонную кислоту.
- 2 Снимите с огня, разлейте в силиконовые формы и уберите в морозилку на 2 часа.





Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro

Бесшлямно ом t.me/slivki\_pro



# Бейлис

Рецепт шоколадного рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 40 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Ванильная паста 5 г

Бейлис 15 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, ликер, ванильную пасту и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.



# Масала

Рецепт классического рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 120 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Корица 3 г

Анис 1 г

Семена кардамона 6 шт.

Бутон гвоздики 2 шт.

Черный перец горошком 2 шт.

Сухой имбирь 0,5 г

Мед 12 г

Черный чай 6 г

Желатин 2,5 г

1 Сливки со специями и чаем нагрейте в сотейнике до начала кипения, дайте постоять 20 минут и охладите. Процедите через сито. Отмерьте 42 г. Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте отвешенные сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад.

Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, мед и желатин. Размешайте до однородности.

2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

Бесплатно от time/slivki.pro



Беспримамно оми тме/сливкѣ јоро





# Черника-манго

Рецепт фруктового рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Пюре черники 10 г

Пюре манго 10 г

Сублимированное манго 5 г

Желатин 2,5 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошок, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад и желатин. Размешайте до однородности. Разделите на две равные части.  
  
В одну часть вмешайте пюре черники, в другую часть пюре манго и сублимированное манго.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см сначала мусс с черникой, заполняя половину ячейки, сверху выложите мусс с манго. Выровняйте спатулой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

# Ягодный шербет

Рецепт фруктового рисового теста см. на стр. 29.

## МУСС

Маскарпоне 90 г

Сливки жирностью 33–35% 42 г

Сироп глюкозы 23 г

Белый шоколад 28 г

Пюре малины 10 г

Пюре черной смородины 15 г

Желатин 3 г

- 1 Замочите желатин в холодной воде (если вы используете порошковый, то замочите его в холодной воде в соотношении 1:5). Взбейте маскарпоне с глюкозным сиропом. Влейте сливки и еще раз взбейте. Растопите шоколад. Отдельно импульсно в микроволновой печи растворите желатин в течение 5–10 секунд. Добавьте к сырной массе шоколад, ягодные пюре и желатин. Размешайте до однородности.
- 2 Переложите мусс в кондитерский мешок и отсадите в формы-полусферы 5 см. Выровняйте spatulой. Уберите в морозильную камеру минимум на 2–4 часа.

ДРУЗЬЯ, ХОЧЕТСЯ СКАЗАТЬ ОДНО:  
КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО –  
НЕ ТОЧНАЯ НАУКА, ПОЭТОМУ ЕСЛИ  
ВАМ ХОЧЕТСЯ ЧТО-ТО ИЗМЕНИТЬ  
В РЕЦЕПТУРЕ, ТО МЕНЯЙТЕ!  
ЧЕРЕЗ ЭКСПЕРИМЕНТЫ ПРОЯВЛЯЕТСЯ  
НОВАТОРСТВО И СОЗДАЮТСЯ НОВЫЕ  
ДЕСЕРТЫ! ЖЕЛАЮ ВАМ УСПЕХОВ!



Бесплатно от t.me/slivki\_pro



# Алфавитный указатель

## А

Абрикос 63  
Амаретто 51  
Ананас 96  
Анис 116  
Апельсин 51  
Апельсиновый сок 48, 51  
Апероль 51  
Арахис 56, 95

## Б

Банан 111  
Бейлис 115  
Брусника 76

## В

Ванильная паста 36, 44, 79, 80, 99, 104, 108, 115  
Вишня 48, 52  
Воздушный рис 95  
Вода 21, 29

## Г

Ганаш 88, 111  
Гвоздика 64, 116  
Грецкий орех 76

## Ж

Желатин 16, 23, 36, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 119, 120

## И

Изюм 95  
Имбирь 116

## Й

Йогурт клубничный 72

## К

Какао-порошок 19, 29, 64  
Кардамон 75, 116  
Клубника 72, 92, 96, 107  
Клюква 91  
Кокосовая стружка 87, 88  
Корица 44, 48, 64, 103, 116  
Кофе 21, 83, 84  
Крахмал кукурузный 22, 29

## Л

Лаванда 99  
Лимон 71, 80  
Лимонная кислота 23, 33, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 60, 68, 71, 75, 76, 87, 96, 99, 103, 107, 108, 112

## М

Мак 80  
Малина 22, 43, 59, 87, 108, 112, 120  
Манго 22, 112, 119  
Мандарин 60  
Маракуйя 22, 29, 60  
Маскарпоне 24, 35, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95,

96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 119, 120

Масло растительное 22, 29

Масло сливочное 47, 56, 71, 80, 83, 95, 104

Матча 59

Мед 47, 116

Молоко сгущенное 35, 52, 79, 92, 99

Молоко сгущенное вареное 47

Моти

- Апельсиновый раф 84

- Апероль 51

- Бабл-гам 96

- Баунти 88

- Бейлис 115

- Брусника-грецкий орех 76

- Вишневый глинтвейн 48

- Вишневый трюфель 52

- Капучино-карамель 83

- Клубничный йогурт 72

- Клубничный мохито 107

- Клюквенный морс 91

- Кокос-малина 87

- Лавандовый пломбир 99

- Лимонная черника 71

- Мак-лимон 80

- Малина-манго 112

- Манговый улун 103

- Маракуйя-мандарин 60

- Масала 116

- Матча-малина 59

- Медовик 47

- Мятное мороженое 100

- Орео 79

- Пикник 95

- Пряное какао 64

- Роза-малина 108

- Сливочная ириска 104

- Сникерс 56

- Ферреро 55

- Фисташка-абрикос 63

- Фисташка-малина 43

- Черника-манго 119

- Шоколад-банан 111

- Шоколад-фундук-черная смородина 75

- Шоколад-чернослив 67

- Шоколад-черная смородина 68

- Шоколадный пломбир с клубникой 92

- Штрудель 44

- Ягодный шербет 120

Мука пшеничная 47

Мускатный орех 48, 64

Мусс 13, 15, 17, 18, 35, 36, 39, 40, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 119, 120

Мята 100, 107

## П

Паста ореховая 35, 36

Пекан 111

Пектин NH 23, 33, 43, 44, 48, 51, 52, 59, 60, 63, 68, 75, 76, 87, 96, 99, 103, 107, 108, 112

Печенье «Орео» 80

Пудра йогурта 72

## Р

Роза пищевая 108

Ром 48



## С

Сахар 22, 23, 24, 33, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 56, 59, 60, 63, 68, 71, 75, 76, 80, 83, 87, 96, 99, 103, 104, 107, 108, 112

Сахарная пудра 19, 21, 29

Сироп глюкозный 23, 35, 43, 44, 47, 4, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 119, 120

Сливки 24, 35, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 75, 76, 79, 80, 83, 84, 87, 88, 91, 92, 95, 96, 99, 100, 103, 104, 107, 108, 111, 112, 115, 116, 119, 120

Сливки кокосовые 87, 88

## Т

Тесто 15, 17, 18, 21, 22, 24, 29, 30, 39, 40, 47

- фруктовое тесто 29
- шоколадное тесто 29

## У

Улун манговый 103

## Ф

Фисташки 43, 63, 64

Фундук 55, 75

## Ц

Цедра

- апельсиновая 51, 84
- лаймовая 107
- лимонная 71, 80
- мандариновая 60

## Ч

Чай черный 116

Черника 71, 119

Чернослив 67

Черная смородина 22, 68, 75, 99, 120

## Ш

Шоколад 23, 35

Шоколад белый 43, 44, 51, 59, 60, 63, 64, 71, 72, 76, 80, 84, 87, 88, 91, 96, 100, 103, 104, 107, 108, 112, 115, 116, 119, 120

Шоколад молочный 48, 55, 56, 67, 75, 83, 88, 95, 100, 111

Шоколад темный 48, 52, 68, 92

## Я

Яблоко 44

Яичные желтки 71, 80

Яйцо 47



Дорогие читатели!

В своей дебютной книге я собрала для вас авторские рецепты японского десерта моти.

Нежный, тающий во рту муссовый крем с яркой фруктово-ягодной начинкой — этот десерт стремительно ворвался во все кондитерские чарты и никого не оставил равнодушным. Несмотря на то что готовить моти относительно легко, я постаралась открыть для вас процесс приготовления со всеми подробностями и нюансами. Раскрыла самые замысловатые места приготовления и подсказала там, где вы можете растеряться.

Я уверена, что моя книга станет для вас настоящим вдохновением на пути кондитерского мастерства.

Готовьте с удовольствием!

Ваша Оксана

Бесплатно от time/slivki.pro



ISBN 978-5-04-203769-6



9 785042 037696 >

**хлеб\*соль**

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

СДЕЛАНО В БОМБОРЕ