

СОДЕРЖАНИЕ

Яблочная корзинка	1
Шоколадный тарт	2
Черничный капкейк	3
Павлова	4
Компас	5
Шоколадный цилиндр.....	6
Лимонный пирог.....	7
Чайный тарт.....	8
Писатель.....	9
Лимонный тарт.....	10
Фиона.....	11
Малина Intense.....	12
Монблан.....	13

ЯБЛОЧНАЯ КОРЗИНКА

Сладкое тесто (Общий вес 1 381 г)

Сливочное масло	300 г
Сахарная пудра	240 г
Мука	600 г
Разрыхлитель	1 г
Миндальная мука	90 г
Яйца	150 г

В чаше миксера насадкой лист смешайте сливочное масло и сахарную пудру. Добавьте яйца. Добавьте все остальные сухие просеянные ингредиенты. Выпекайте при 165°C/329°F 20 минут.

Финансье Ваниль (Общий вес 1 005 г)

Миндальная мука	125 г
Сахарная пудра	295 г
Мука	75 г
Белки	245 г
Мед	20 г
Ваниль стручки	2.5 шт
Сливочное масло, растопленное	245 г

Смешайте сухие ингредиенты вместе с помощью насадки лист. Добавьте белки, мед, зерна ванили и смешайте. С помощью миксера на средней скорости, постепенно добавляйте теплое растопленное сливочное масло и смешивайте до однородности. Вылейте в рамку и выпекайте при 177°C/350°F 10-12 минут.

Взбитый маскарпоне (Общий вес 898 г)

Желатин в порошке (Кнох)	6 г
Вода	28 г
Сахар	96 г
Сливки 1	96 г
Маскарпоне	288 г
Сливки 2	480 г
Ваниль стручки	2 шт

Растворите желатин в воде. Нагрейте сливки 1 и сахар, оставьте настаиваться с ванилью. Добавьте желатин и вылейте на маскарпоне. Смешайте. Смешайте со сливками 2 и снова пробейте миксером. Процедите в широкую емкость, покройте пленкой в контакт и оставьте отдыхать на ночь в холодильнике.

Карамелизированные яблоки (Общий вес 1 361 г)

Яблоко (Golden Delicious)	1 000 г
Сахар	250 г
Яблочный сидр	30 г
Сливочное масло	45 г
Сахар	18 г
Пектин	18 г

Очистите яблоки, разрежьте пополам и каждую половину еще на 6 частей. Карамелизируйте сахар и яблочный сидр. Добавьте сливочное масло и вылейте на силипат. Когда масса застынет, перетрите ее в порошок. Выложите яблоки в сотейник ровным слоем, посыпьте измельченной карамелью, сахаром и пектином. Накройте фольгой и выпекайте при 150°C/300°F 35-45 минут. Сразу по готовности выложите яблоки в полусферы и отправьте в холодильник. Оставшийся карамельный сок оставьте для глазури.

Зеркальная золотая глазурь (Общий вес 350 г)

Яблочный сидр	
Карамельный сок из запеченных яблок	50 г
Золотые листы	

Взбейте венчиком одновременно нагревая сидр, сок и золото до получения однородной массы. Вылейте сверху на яблоки.

Декор

Ацетат с золотым напылением	
Угол	

ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ

Шоколадное песочное тесто (Общий вес 875 г)

Коричневый сахар	127 г
Сахар	34 г
Тримолин	40 г
Сливочное масло	283 г
Желтки	46 г
Мука	307 г
Какао-порошок	34 г
Разрыхлитель	3 г
Соль	1 г

В чаше миксера насадкой лист смешайте сливочное масло, сахар и тримолин до кремового состояния. Добавьте желтки и смешивайте до однородности. Добавьте все остальные сухие просеянные ингредиенты и доведите до однородного состояния. Охладите.

Шоколадное кремё (Общий вес: 999 г)

Молоко	323 г
Сливки	323 г
Желтки	80 г
Сахар	60 г
Чёрный шоколад 66%	213 г

Приготовьте крем англес из молока, сливок, желтков и сахара. Вылейте на чёрный шоколад и пробейте блендером.

Шоколадный ганаш (Общий вес: 818 г)

Сливки	387 г
Тримолин	25 г
Сливочное масло	75 г
Чёрный шоколад 66%	331 г

Доведите до кипения сливки и вылейте на шоколад и тримолин. Пробейте блендером, добавьте масло и оставьте застывать.

Шоколадный кондитерский крем (Общий вес: 1166 г)

Молоко	630 г
Сахар	100 г
Порошок для заварного крема	27 г
Желтки	56 г
Стручок ванили	1 шт
Ванильный экстракт	2 г
Листы желатина (золотого)	16 г
Чёрный шоколад 66%	90 г
Чистая паста какао	45 г
Взбитые сливки	200 г

Приготовьте кондитерский крем из молока, сахара, порошка для заварного крема, желтков и ванили. Вылейте на шоколад, смешайте и добавьте желатин. Когда масса станет холодной – добавьте взбитые сливки.

Тюиль из осколков какао-бобов (Общий вес: 380 г)

Какао-порошок	20 г
Молоко	80 г
Сливочное масло	200 г
Глюкоза	80 г
Сахар	240 г
Пектин	4 г
Осколки какао-бобов	240 г

Подогрейте молоко, глюкозу и масло до 45°C/113°, добавьте пектин, смешанный с сахаром. Доведите до кипения и проварите 2 минуты. Добавьте какао-порошок и снова доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте осколки какао-бобов и распределите между двумя сильпатами. Выпекайте при 190°C/374 ° F в течении 8 минут. Порежьте горчим.

ЧЕРНИЧНЫЙ КАПКЕЙК

Мусс Ваниль (Общий вес 1 285 г) Англез

Вода	130 г
Ваниль стручки	3 шт
Глюкоза	20 г
Сухое молоко	40 г
Тримолин	20 г
Желтки	130 г
35% Белый шоколад	200 г
Сливки	150 г
Листовой желатин (gold)	7.5 г
Вода	37.5 г
Взбитые сливки	550 г

В сотейнике нагрейте воду. При 40°C/104°F добавьте сухое молоко, ваниль и глюкозу. Отдельно смешайте тримолин и желтки. Приготовьте англез. Добавьте желатин в англез и сделайте ганаш с белым шоколадом. Используйте холодные сливки чтобы охладить ганаш. В конце добавьте взбитые сливки.

Черничное компоте (Общий вес 633 г)

Клубника свежая	255 г
Черника, свежая	153 г
Ваниль в стручках	1.5 шт
Малиновое пюре	180 г
Сахар	24 г
Кукурузный крахмал	9 г
Вода	12 г

В сотейнике смешайте малиновое пюре и сахар. Добавьте клубнику и чернику, и ваниль. Готовьте до нужной текстуры. Смешайте крахмал и воду. Смешайте. Дайте остыть.

Черничное креме (Общий вес 599 г)

Черничное пюре	250 г
Черничная паста	21 г
Желтки	75 г
Яйца	93 г
Сахар	62 г
Листовой желатин (gold)	4 г
Сливочное масло	94 г

Смешайте пюре и пасту. Взбейте желтки, яйца и сахар. Приготовьте креме. Добавьте желатин и смешайте. Вылейте креме на флексипан. Заморозьте.

Черничное желе (Общий вес 767 г)

Черничное пюре	225 г
Черничная паста (Fabbri)	57 г
Сок апельсина	165 г
Глюкоза	165 г
НН Пектин	10 г
Сахар	145 г

Смешайте пюре, пасту, сок и глюкозу. Отдельно смешайте пектин и сахар. Добавьте к пюре при 80°C. Кипятите 2 минуты. Вылейте на креме и отправьте в мороз.

Ванильный бисквит (Общий вес 752 г)

Сахар	225 г
Ваниль стручок	1 шт
Мука	175 г
Разрыхлитель	1.5 ч. л
Сода	0.5 ч. л
Соль	0.5 ч. л
Сливочное масло ком. t°C	57 г
Яйца	2 шт
Сметана	75 г
Растительное масло	60 г
Экстракт ванили	1 ч. л
Молоко	160 г

В чаше миксера смешайте муку, соду, соль, сахар, ваниль и сливочное масло. Приготовьте крамбл. Отдельно взбейте вместе яйца, сметану, растительное масло и экстракт ванили. Добавьте к первой массе. Добавьте молоко. Вылейте на флексипан и выпекайте при 175°C 15 минут.

Маршмелоу (Общий вес: 1000 г)

Сахар	490 г
Глюкоза	60 г
Белок	156 г
Желатин в порошке	25 г
Вода	148 г
Вода	121 г
Кокосовая стружка	

Приготовьте воду, сахар и глюкозу до 120 °C, вылейте на взбитый белок и добавьте расплавленный желатин. Взбивайте пока масса не станет температурой 60°C.

ЧЕРНИЧНЫЙ КАПКЕЙК

Пурпурная глазурь (Общий вес 1 501 г)

Вода	207 г
Сахар	414 г
Сгущенное молоко	276 г
Вода	165 г
Желатин порошок (Кнох)	25 г
Краситель пурпурный	
Пурпурные блестки	

Смешайте воду и желатин. Добавьте сгущенное молоко. Нагрейте вместе сахар, воду и глюкозу до 106°C. Смешайте с первой массой. Добавьте краситель. Хорошо смешайте.

Зеркальная глазурь серебро (Общий вес 333 г)

Зеркальная глазурь	333 г
Серебро листовое	2.5 г

Нагрейте глазурь до 50°C. Добавьте серебро и хорошо смешайте.

ПАВЛОВА

Меренга (Общий вес 208 г)

Белки	75 г
Сахар	75 г
Сахарная пудра (просеянная)	56 г
Экстракт ванили	2 г

Приготовьте швейцарскую меренгу. В конце добавьте просеянную пудру.

Джоконда Лайм (Общий вес 997 г)

Миндальная мука	177 г
Сахарная пудра	59 г
Инвертный сахар	19 г
Цедра лайма	5 г
Яйца	295 г
Мука	59 г
Белки	177 г
Сахар	118 г
Сливочное масло растоп.	88 г
Краситель зеленый	

Смешайте вместе в робо купе миндальную муку, сахар, инвертный сахар, яйца, цедру лайма, и краситель зеленый. Приготовьте меренгу, смешав сахар 3 и белки. Смешайте с первой массой и добавьте сливочное масло. Выпекайте при 204°C/400°F 5-6 минут.

Черничное компоте (Общий вес 633 г)

Клубника, свежая	225 г
Черника, свежая	153 г
Зерна ванили	1.5 шт
Малиновое пюре	180 г
Сахар	24 г
Кукурузный крахмал	9 г
Вода	12 г
Листовой желатин (gold)	0.5 г

В сотейнике смешайте малиновое пюре и сахар. Добавьте клубнику, чернику, ваниль. Готовьте до нужной текстуры. Смешайте воду, крахмал и желатин. Смешайте вместе. Дайте остыть.

Шамбор Пунш (Общий вес 135 г)

Сироп	75 г
Вода	50 г
Шамбор	10 г

Смешайте вместе и нагрейте до 40°C/104°F.

Малиновое креме (Общий вес 417,5 г)

Малиновое пюре (Boiron)	141 г
Малиновая паста (Fabbri)	6 г
Яйца	52 г
Желтки	42 г
Сахар	42 г
Листовой желатин (gold)	2,5 г
Сливочное масло	132 г
Корукэке краситель красный	2 капли

В сотейнике приготовьте малиновое пюре и пасту, желтки и сахар, как англез. Добавьте масло и желатин, смешайте. Добавьте краситель.

Взбитый маскарпоне (Общий вес 900 г)

Желатин порошок (Кнох)	6 г
Вода	28 г
Сливки	96 г
Маскарпоне	288 г
Сливки	480 г
Ваниль зерна	2 г

Замочите желатин в воде. Нагрейте 1 сливки и дайте настояться с ванилью. Добавьте желатин к настоящим сливкам. Вылейте на маскарпоне и пробейте блендером. Добавьте вторые сливки, смешайте, процедите и оставьте на ночь.

Шаблон (Общий вес 180 г)

Белый шоколад	100 г
Какао масло	70 г
Растительное масло	10 г

Смешайте все ингредиенты вместе. Нагрейте до 40°C/104°F.

Декор

Белое кольцо размером меренги
Маленький диск
Какао масло

Шоколадное печенье (Общий вес 544,85 г)

Холодное сливочное масло	90 г
Сахар	45 г
Коричневый сахар	62 г
Тримолин	10 г
Яйца	48 г
Мука	139 г
Разрыхлитель	2,5 г
Соль	0,35 г
Шоколадные капли	135 г
Какао-порошок	12, 5 г

Смешайте масло, весь сахар, тримолин и соль. Добавьте яйца и смешайте. Затем добавьте сухие просеянные ингредиенты и наконец шоколадные капли. Выпекайте при 170°C/338°F 16 минут.

Финансье фундучное (Общий вес 994 г)

Миндальная мука	107 г
Сахарная пудра	267 г
Мука	88 г
Ваниль зерна	2 г
Жаренная фундучная мука	36 г
Белки	248 г
Фундучное масло	248 г

Смешайте вместе миндальную муку, фундучную муку, сахарную пудру и муку. Добавьте зерна ванили и белки, смешайте. Медленно вылейте на растопленное масло. Выпекайте при 190°C/400°F 9 минут.

Карамельное креме (Общий вес 1106 г)

Сахар	150 г
Глюкоза	90 г
Сливки	710 г
Желтки	150 г
Листовой желатин (Gold)	6 г

Карамелизируйте сахар и глюкозу. Добавьте горячие сливки. Затем сделайте кремё добавив желтки и желатин. Охладите в холодильнике.

Карамельный мусс (Общий вес: 866 г)

Сахар	125 г
Вода	50 г
Сливки	250 г
Желтки	60 г
Листы желатина	6 г
Взбитые сливки	375 г

Карамелизируйте сахар и воду. Добавьте горячие сливки. Приготовьте крем англес с желтками. Добавьте взбитые сливки. Залейте мусс в флексипановую форму donut, затем выложите кремё.

Ванильная карамель (Общий вес: 567 г)

Глюкоза	140 г
Сахар	140 г
Сливочное масло	70 г
Соль	2 г
Сливки	215 г
Ванильный стручок	½
Лист желатина	½

Карамелизируйте глюкозу с сахаром. Добавьте настоянные с ванилью и солью горячие сливки. Снова доведите до кипения и готовьте до 108 C. Снимите с огня, добавьте масло и пробейте блендером до красивой эмульсии. Добавьте желатин и снова смешайте.

Карамельная глазурь (Общий вес: 1390 г)

Сахар	300 г
Глюкоза	300 г
Вода	150 г
Сгущенное молоко	200 г
Желатин knox 200 bloom	20 г
Вода	120 г
Чёрный шоколад 66%	150 г
Молочный шоколад Caramelia	150 г
Коричневый жидкий краситель	
Золото	

Доведите до кипения сахар, глюкозу и воду. Снимите с огня, добавьте желатин и сгущенное молоко. Добавьте шоколад и краситель. Смешайте миксером.

ШОКОЛАДНЫЙ ЦИЛИНДР

Шоколадное песочное тесто (Общий вес: 874 г)

Коричневый сахар	127 г
Сахар	34 г
Тримолин	40 г
Сливочное масло	283 г
Желтки	46 г
Мука	307 г
Какао-порошок	34 г
Разрыхлитель	2 г
Соль	1 г

Смешайте до кремовой текстуры мягкое масло, все сахара и тримолин. Добавьте желтки и смешайте до однородности. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и снова смешайте до однородности. Охладите.

Шоколадный штрейзель (Общий вес: 353 г)

Нерафинированный сахар	87 г
Жареная миндальная мука	87 г
Мука	77 г
Какао-порошок	12 г
Разрыхлитель	1,5 г
Соль	1,5 г
Сливочное холодное масло	87 г

Смешайте в миксере насадкой лист до однородности. Сделайте крамбл и выпекайте при 165°C/329°F в течении 13 минут

66% Шоколадный кранч (Общий вес: 606,5 г)

Штрейзель	345 г
Шоколад 66% растопленный	75 г
Масло растопленное	40 г
Old school пралине	110 г
Роялтин	35 г
Соль	1,5 г

Растопите масло и шоколад вместе. В чаше миксера с насадкой лист смешайте их вместе, затем добавьте штрейзель, пралине, роялтин.

Карамельное креме (Общий вес 1106 г)

Сахар	150 г
Глюкоза	90 г
Сливки	710 г
Желтки	150 г
Листовой желатин (Gold)	6 г

Карамелизируйте сахар и глюкозу. Добавьте горячие сливки. Затем сделайте кремё добавив желтки и желатин. Охладите в холодильнике.

Шоколадный кондитерский крем (Общий вес: 317 г)

Молоко	210 г
Сахар	33 г
Порошок для заварного крема	9 г
Желтки	19 г
Стручок ванили	½
Ванильный экстракт	1 г
Черный шоколад 66%	30 г
Чистая паста какао	15 г

Приготовьте кондитерский крем из молока, сахара, порошка для заварного крема, желтков и ванили. Вылейте на шоколад, смешайте.

Миндальный шоколадный крем (Общий вес: 868 г)

Миндальная мука	150 г
Сахарна пудра	150 г
Какао-порошок	15 г
Сливочное масло	120 г
Порошок для заварного крема	18 г
Яйца	100 г
Шоколадный заварной крем	300 г
Ром	15 г

Приготовьте миндальный крем, затем введите шоколадный заварной крем. Выпекайте 165°C/329°F в течении 22 минут.

Шоколадный мусс (Общий вес: 626 г)

Сливки	80 г
Молоко	80 г
Сахар	18 г
Желтки	18 г
Шоколад 65%	170 г
Сливки	260 г

Приготовьте крем англес из сливок, желтков и сахара до 82 °C/179F . Вылейте на шоколад чтобы получился ганаш и смешайте. При 28°C/82F добавьте ганаш во взбитые сливки.

Шоколадная глазурь (Общий вес: 996 г)

Вода	125 г
Сахар	300 г
Сливки	222 г
Глюкоза	112 г
Какао-порошок	83 г
Тримолин	32 г
Вода	111 г
Желатин в порошке	11 г

Доведите сахар и воду до 120°C/248°F , добавьте горячие сливки и глюкозу. Добавьте какао-порошок и доведите до кипения. Добавьте тримолин и размоченный желатин.

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Сладкое тесто (Общий вес: 1381 г)

Сливочное масло	300 г
Сахарная пудра	240 г
Мука	600 г
Разрыхлитель	1 г
Миндальная мука	90 г
Яйца	150 г

Смешайте масло, сахар. Добавьте яйца и просеянные сухие ингредиенты, смешайте до однородности. Выпекайте 165°C/329°F в течении 20 минут.

Лимонное кремё (Общий вес: 1858 г)

Яйца	400 г
Сахар	450 г
Лимонная цедра	50 г
Лимонный сок	350 г
Вода	24 г
Желатин в порошке	4 г
Сливочное масло кубиками	580 г

Доведите до кипения лимонный сок и цедру. В отдельной миске смешайте сахар и яйца, затем вылейте к соку и сварите. Добавьте масло и желатин. Охладите на противне.

Лимонный гель (Общий вес: 401 г)

Вода	85 г
Лимонный сок	244 г
Сахар	66 г
Агар	6 г

Доведите все до кипения и проварите 1 минуту. Охладите и смешайте в чаше насадкой лист.

Миндальный нугатин (Общий вес: 1017 г)

Миндальные лепестки	360 г
Сахарная пудра	300 г
Пектин NH	7,5 г
Сливочное масло	250 г
Глюкоза	100 г

Смешайте в миксере насадкой лист миндальные лепестки и сахарную пудру. Затем добавьте теплое масло, глюкозу и пектин. Готовьте нугатин при 165°C/329°F в течении 30 минут.

Меренга с лимоном и лаймом (Общий вес: 845 г)

Белки	250 г
Сахар	475 г
Вода	100 г
Глюкоза	20 г
Цедра лимона	½ шт
Цедра лайма	½ шт

Доведите сахар, воду и глюкозу до 121°C/250°F. Вылейте на взбитый белок. Добавьте цедры.

Декор

Шоколадные перья
Цедра лайма

ЧАЙНЫЙ ТАРТ

Фундучный штрейзель (Общий вес: 709 г)

Нерафинированный сахар	175 г
Жареная фундучная мука	175 г
Мука	178 г
Разрыхлитель	3 г
Соль	3 г
Сливочное холодное масло	175 г

Смешайте в миксере насадкой лист до однородности. Сделайте крамбл и выпекайте при 175°C/329°F в течении 15 минут

Фундучный бисквит (Общий вес: 901 г)

Яйца	130 г
Желтки	50 г
Сахар	180 г
Фундучная мука	220 г
Мука	50 г
Ваниль	1 г
Сливочное масло	110 г
Белки	80 г
Сахар	80 г

Взбейте белки с сахаром. В другой емкости взбейте яйца, желтки и сахар. Добавьте все виды муки в смесь со взбитыми яйцами, затем введите взбитые белки.

Чайное кремё (Общий вес: 500 г)

Сливки	340 г
Желтки	68 г
Глюкоза	20 г
Сахар	48 г
Желатин в листах Gold	4 г
Чай Earl Gray	20 г

Сделайте инфузию из чая и сливок, настояв их вместе 4 минуты. Процедите. Добавьте сливки чтобы возобновить первоначальный вес. Приготовьте крем англес с инфузии, сахара и желтков. Пробейте блендером и добавьте желатин.

Взбитый чайный ганаш (Общий вес: 1019 г)

Белый шоколад	150 г
Молочный шоколад	50 г
Сливки	400 г
Сливки	400 г
Желатин в листах Gold	4 г
Чай Earl Gray	15 г

Доведите до кипения часть сливок и дайте настояться 4 минуты, затем вылейте на шоколады и смешайте. Добавьте желатин, затем вторую часть сливок. Охладите.

ПАРИЖ-ВЕГАС

Фундучный штрейзель для шу (Общий вес: 660 г)

Мука	200 г
Фундук	50 г
Тримолин	30 г
Коричневый сахар	200 г
Сливочное масло	180 г

Сделайте крамбл смешав все ингредиенты.
Раскатайте тонко.

Заварное тесто (Общий вес: 994 г)

Молоко	166 г
Вода	166 г
Сахар	6 г
Соль	6 г
Мука	183 г
Сливочное масло	133 г
Яйца	334 г

В кастрюле доведите до кипения молоко, сахар, соль и сливочное масло. Добавьте муку. Затем добавьте яйца, помешивая. Отсадите полусферы, накройте фундучным штрейзелем и выпекайте 175°C/347°F около 25 минут.

Old school пралине (Общий вес: 913 г)

Миндаль в кожуре	250 г
Фундук в кожуре	250 г
Сахар	333 г
Вода	80 г
Ваниль	2 шт

Сварите сироп из воды, сахара, ванили до 116°C/241°F . Добавьте теплый фундук и карамелизируйте до нужного цвета. Охладите. Смешайте в робокопе.

Фундучное кремё (Общий вес: 346 г)

Сливки	194 г
Сахар	27 г
Глюкоза	12 г
Желтки	38 г
Вода	12 г
Желатин в порошке	2 г
Ванильные стручки	1 шт
Ванильный экстракт	1 г
Old school пралине	60 г

Доведите до кипения сливки, добавьте их в смешанные желтки с глюкозой и сахаром. Приготовьте кремё. Добавьте пралине.

Крем Мусслин с пралине (Общий вес: 1599 г)

Молоко	537 г
Сливки	94 г
Сахар	112 г
Порошок для заварного крема	58 г
Желтки	126 г
Ванильный стручок	1 шт
Хрустящее пралине 50%	345 г
Желатин в порошке	3,5 г
Вода	24 г
Сливочное масло	300 г

Из молока, сливок, сахара, порошка для заварного крема , желтков и ванили приготовьте заварной крем. Добавьте пралине, затем масло и в конце желатин.

Сладкое фундучное тесто (Общий вес: 1431 г)

Сливочное масло	300 г
Пралине	50 г
Сахарная пудра	240 г
Мука	600 г
Разрыхлитель	1 г
Фундучная мука	90 г
Яйца	150 г

Смешайте масло и сахарную пудру в миксере насадкой лист. Добавьте яйца и сухие ингредиенты, просеянные вместе. Выпекайте при 160 C/320 F в течении 12 минут.

ПИСАТЕЛЬ

Шоколадное песочное тесто (Общий вес: 874 г)

Коричневый сахар	127 г
Сахар	34 г
Тримолин	40 г
Сливочное масло	283 г
Желтки	46 г
Мука	307 г
Какао-порошок	34 г
Разрыхлитель	2 г
Соль	1 г

Смешайте до кремовой текстуры мягкое масло, все сахара и тримолин. Добавьте желтки и смешайте до однородности. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и снова смешайте до однородности. Охладите.

Old school пралине (Общий вес: 913 г)

Миндаль в кожуре	250 г
Фундук в кожуре	250 г
Сахар	333 г
Вода	80 г
Кофе	20 г

Сварите сироп из воды, сахара, ванили до 116°C/241°F. Добавьте теплые орехи и зерна кофе, карамелизируйте до нужного цвета. Охладите. Смешайте в робокопе.

Кофейное кремё (Общий вес: 950 г)

Зерна кофе	75 г
Сливки	250 г
Молоко	250 г
Сахар	75 г
Желтки	100 г
Шоколад 64%	200 г

Сделайте инфузию из кофе, молока и сливок. Приготовьте из настоянных сливок и молока крем англез добавив в них желтки, смешанные с сахаром. Вылейте на шоколад и желатин.

Фундучно-кофейное финансье (Общий вес: 1004 г)

Миндальная мука	107 г
Сахарная пудра	267 г
Мука	88 г
Ваниль зерна	2 шт
Жаренная фундучная мука	36 г
Белки	248 г
Масло фундука	50 г
Фундучное масло (beurre noisette)	200 г
Кофейная паста	8 г

Смешайте вместе миндальную муку, фундучную муку, сахарную пудру и муку. Добавьте зерна ванили и белки, смешайте. Медленно влейте растопленное масло и крепкое эспрессо. Выпекайте при 175°C/400°F в течении 17 минут

Кофейный мусс (Общий вес: 1025 г)

Молочный шоколад 40%	112 г
Шоколад 66%	120 г
Сливки	210 г
Кофейные зерна	60 г
Листовой желатин (Gold)	5 г
Желтки	99 г
Яйца	80 г
Сахар	99 г
Вода	30 г
Сливки	210 г

Сделайте инфузию из холодных сливок, смолотого кофе и оставьте в холодильнике на 24 часа. Процедите и добавьте сливки, чтобы довести до первоначального веса. Из настоянных сливок и двух видов шоколада сделайте ганаш. Из желтков, яиц, воды и сахара приготовьте *ра́те-à-bombe*. Добавьте его в ганаш и введите взбитые сливки.

Зеркальная шоколадная глазурь (Общий вес: 996 г)

Вода	125 г
Сахар	300 г
Сливки	222 г
Глюкоза	112 г
Какао-порошок	83 г
Тримолин	32 г
Вода	111 г
Желатин в порошке	11 г

Доведите сахар и воду до 120°C/248°F, добавьте горячие сливки и глюкозу. Добавьте какао-порошок и доведите до кипения. Добавьте тримолин и размоченный желатин.

Шоколадное покрытие (Общий вес: 680 г)

Чёрный шоколад	350 г
Чёрное какао-масло	
Какао-масло	300 г
Кокосовое масло	30 г

Нагрейте всё до 45°C/113 и хорошо смешайте вместе.

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Сладкое тесто (Общий вес: 690,5 г)

Сливочное масло	150 г
Сахарная пудра	120 г
Мука	300 г
Разрыхлитель	0,5 г
Миндальная мука	45 г
Яйца	75 г

Смешайте масло, сахар. Добавьте яйца и просеянные сухие ингредиенты, смешайте до однородности. Выпекайте 165°C/329°F в течении 20 минут.

Лимонное кремё (Общий вес: 929 г)

Яйца	200 г
Сахар	225 г
Лимонная цедра	25 г
Лимонный сок	175 г
Вода	12 г
Желатин в порошке	2 г
Сливочное масло кубиками	290 г

Доведите до кипения лимонный сок и цедру. В отдельной миске смешайте сахар и яйца, затем вылейте к соку и сварите. Добавьте масло и желатин. Охладите на противне.

Лимонный гель (Общий вес: 401 г)

Вода	85 г
Лимонный сок	244 г
Сахар	66 г
Агар	6 г

Доведите все до кипения и проварите 1 минуту. Охладите и смешайте в чаше насадкой лист.

Меренга с лимоном и лаймом (Общий вес: 549 г)

Белки	162 г
Сахар	309 г
Вода	65 г
Глюкоза	13 г
Цедра лимона	½ шт
Цедра лайма	½ шт

Доведите сахар, воду и глюкозу до 121°C/250°F. Вылейте на взбитый белок. Добавьте цедры.

Лимонно-миндальный крем (Общий вес: 553 г)

Сахарная пудра	150 г
Миндальная мука	150 г
Сливочное масло	120 г
Порошок для заварного крема	18 г
Яйца	100 г
Ром	15 г
Цедра лимона	1 шт

ФИОНА

Сладкое тесто (Общий вес: 460,35 г)

Сливочное масло	100 г
Сахарная пудра	80 г
Мука	200 г
Разрыхлитель	0,35 г
Миндальная мука	30 г
Яйца	50 г

Смешайте масло, сахар. Добавьте яйца и просеянные сухие ингредиенты, смешайте до однородности. Выпекайте 165°C/329°F в течении 20 минут.

Миндальный бисквит (Общий вес: 901 г)

Яйца	130 г
Желтки	50 г
Сахар	180 г
Миндальная мука	220 г
Мука	50 г
Ваниль	1 г
Сливочное масло	110 г
Белок	80 г
Сахар	80 г

Взбейте белки с сахаром. В отдельной емкости взбейте яйца и желтки с другим сахаром. Добавьте муку в яичную массу, смешайте и добавьте взбитые белки. Добавьте растопленное масло и ваниль. Выпекайте при 160°C/320°F в течении 20 минут.

Мусс с миндальной пастой (Общий вес: 1315 г)

Крем англес:

Молоко	130 г
Миндальная паста 60%	70 г
Ванильный стручок	4 шт
Глюкоза	20 г
Тримолин	20 г
Желтки	130 г
Белый шоколад 35%	200 г
Сливки	150 г
Листовой желатин	7,5 г
Вода	37,5 г
Сливки	550 г

Доведите до кипения молоко, ванильный стручок и глюкозу. Отдельно смешайте тримолин и желтки.

Приготовьте крем англес, затем смешайте его с миндальной пастой и размоченным желатином. Пробейте блендером. Смешайте крем с шоколадом, добавьте сливки, в конце добавьте полувзбитые сливки.

Ванильный штрейзель (Общий вес: 391 г)

Мука	90 г
Жареная миндальная мука	120 г
Коричневый сахар	90 г
Холодное сливочное масло	90 г
Соль	1 г
Роялтин	100 г
Очищенное масло	120 г
Белый шоколад	120 г

Смешайте все в чаше миксера насадкой лист до однородности. Сделайте крамбл и выпекайте при 175°C/347°F в течении 15 минут. Растопите масло и белый шоколад. Смешайте штрейзель, роялтин, шоколад и масло вместе насадкой лист. Тонко распределите тонко и заморозьте.

Old school пралине (Общий вес: 456 г)

Миндаль в коже	250 г
Сахар	166 г
Вода	40 г
Ваниль	3 шт

Сварите сироп из воды, сахара, ванили до 116°C/241°F. Добавьте теплый фундук и карамелизируйте до нужного цвета. Охладите. Смешайте в робокопе.

Ванильное кремё (Общий вес: 2 926 г)

Сливки	630 г
Сахар	92 г
Глюкоза	40 г
Желтки	122 г
Вода	35 г
Желатин 200 блум	7 г
Ваниль	6 шт

Доведите до кипения сливки, ваниль и глюкозу. В отдельной емкости смешайте сахар и желтки. Затем приготовьте крем англес и добавьте желатин. Пробейте блендером и охладите.

Маршмелоу (Общий вес: 1000 г)

Сахар	490 г
Глюкоза	60 г
Белок	156 г
Желатин в порошке	25 г
Вода	148 г
Вода	121 г
Кокосовая стружка	

Приготовьте воду, сахар и глюкозу до 120 °С, вылейте на взбитый белок и добавьте растопленный желатин. Взбивайте пока масса не станет температурой 60 С.

Белая глазурь (Общий вес: 1501 г)

Вода	207
Сахар	414 г
Глюкоза	414 г
Сгущенное молоко	276 г
Вода	165 г
Желатин в порошке	25 г

Смешайте воду, желатин и добавьте сгущенное молоко. Сахар, воду и глюкозу доведите до 106°С/223°. Смешайте с первой массой. Добавьте краситель и пробейте блендером.

МАЛИНА INTENSE

Шоколадное печенье (Общий вес 544,85 г)

Холодное сливочное масло	90 г
Сахар	45 г
Коричневый сахар	62
Тримолин	10 г
Яйца	48 г
Мука	139 г
Разрыхлитель	2,5 г
Соль	0,35
Шоколадные капли	135 г
Какао-порошок	12, 5 г

Смешайте масло, весь сахар, тримолин и соль. Добавьте яйца и смешайте. Затем добавьте сухие минут. просеянные ингредиенты и наконец шоколадные капли. Выпекайте при 170°C/338°F 16 минут.

Малиново-фундучный кранч (Общий вес: 1261 г)

Фундучное пралине 60% (Valrhona)	755 г
Какао-масло	74 г
Молочный шоколад 40%	149 г
Роялтин	224 г
Сублимированная малина	59 г

Смешайте все ингредиенты на водяной бани, добавив в конце роялтин и сублимированную малину. Перемешайте.

Малиновое кремё (Общий вес: 1697 г)

Малиновое пюре	705 г
Малиновая паста	28 г
Яйца	264 г
Желтки	212 г
Сахар	212 г
Листовой желатин	12 г
Сливочное масло	264 г
Красный краситель	

Приготовьте крем англес из малинового пюре, малиновой пасты, желтков и сахара. Добавьте масло и желатин. Смешайте и добавьте краситель.

Шоколадный бисквит без муки (Общий вес: 1510 г)

Сливочное масло	120 г
Шоколад 66%	420 г
Желтки	100 г
Миндальная паста марципан	200 г
Свежие белки	500 г
Сахар	170 г

Растопите сахар и шоколад вместе. В робокопе смешайте желтки и марципан вместе. Добавьте масло и шоколад. Аккуратно вмешайте взбитые с сахаром белки. Выпекайте при 182 °C в течении 8

Лимонно-малиновое компоте (Общий вес: 879 г)

Сахар	90 г
Вода	25 г
Клубничное пюре	80 г
Лимонный сок	50 г
Ванильный экстракт	4 г
Ванильный стручок	1 шт
Желатин в порошке	6 г
Вода	24 г
Малина	600 г

Сварите сироп из сахара и воды до 125 ° C. Добавьте клубничное пюре и доведите до 106 ° C. Добавьте лимонный сок, ваниль, ванильный экстракт и желатин. Вылейте эту массу на цельную малину.

Малиновое кремё на чёрном шоколаде (Общий вес: 1123 г)

Молоко	225 г
Сливки	225 г
Малиновое пюре	127 г
Сахар	67 г
Желтки	116 г
Шоколад 66%	354 г
Листовой желатин	9 г

Приготовьте крем англес из молока, сливок, малинового пюре и желтков. Затем добавьте шоколад и желатин.

Шоколадный мусс Duo (Общий вес: 965 г)

Молочный шоколад 40 %	112 г
Шоколад 66%	120 г
Сливки	210 г
Листовой желатин	5 г
Желтки	99 г
Яйца	80 г
Сахар	99 г
Вода	30 г
Сливки	210 г

Приготовьте ганаш из сливок и двух видов шоколада. Приготовьте *rôte-à-bombe* из желтков, яиц, сахара и воды. Добавьте *rôte-à-bombe* в ганаш, затем добавьте взбитые сливки.

Меренга (Общий вес: 208 г)

Белки	75 г
Сахар	75 г
Сахарная пудра	56 г
Ванильный экстракт	2 г

Сделайте швейцарскую меренгу. В конце добавьте просеянную сахарную пудру.

Красная глазурь (Общий вес: 1501 г)

Вода	207 г
Сахар	414 г
Глюкоза	414 г
Сгущённое молоко	276 г
Вода	165 г
Желатин в порошке	25 г
Красный краситель	

Смешайте воду и желатин, добавьте сгущённое молоко. Сахар, воду и глюкозу доведите до 106°C. Вылейте на первую смесь. Пробейте блендером. Добавьте краситель и ещё раз смешайте.

МОНБЛАН

Каштановый крем (Общий вес: 1546, 5 г)

Молоко	200 г
Каштановый крем	500 г
Каштановое пюре без сахара	175 г
Порошок для заварного крема	13,5 г
Желтки	135 г
Сливочное масло	475 г
Желатин в порошке 200 блум	8 г
Вода	40 г
Ванильный стручок	2 шт

Приготовьте заварной крем из молока, каштанового крема, каштанового пюре, порошка для заварного крема и желтков.

Швейцарская меренга (Общий вес: 412 г)

Белки	150 г
Сахар	150 г
Просеянная сахарная пудра	112 г

Сделайте швейцарскую меренгу. В конце добавьте просеянную сахарную пудру. Сушите при 100°C/212°F. Затем защитите от влаги покрыв смесью из пистолета.

Взбитый маскарпоне (Общий вес: 994 г)

Желатин в порошке (Кнох)	6 г
Вода	28 г
Сахар	96 г
Сливки 1	96 г
Маскарпоне	288 г
Сливки 2	480 г
Ваниль стручки	2 шт

Растворите желатин в воде. Нагрейте сливки 1 и сахар, оставьте настаиваться с ванилью. Добавьте желатин и вылейте на маскарпоне. Смешайте. Смешайте со сливками 2 и снова пробейте миксером. Процедите в широкую емкость, покройте пленкой в контакт и оставьте отдыхать на ночь в холодильнике.

Компоте из черной смородины (Общий вес: 373 г)

Пюре чёрной смородины	300 г
Апельсиновый сок	50 г
Агар-Агар	3 г
Сахар	20 г

Смешайте все ингредиенты при 40 C, доведите до кипения и охладите.

Каштановый миндальный крем (Общий вес: 563 г)

Сахарная пудра	130 г
Миндальная пудра	150 г
Сливочное масло	120 г
Порошок для заварного крема	18 г
Яйца	100 г
Свежая смородина	
Каштановый крем	30 г
Виски	15 г

В чаше миксера с насадкой лист смешайте масло, каштановый крем и сахарную пудру. Добавьте миндальную муку. Затем добавьте яйца и порошок для заварного крема. В конце добавьте виски. Выпекайте в тарталетке при 165°C/329°F в течении 20 минут.

Сладкое тесто (Общий вес: 429 г)

Сливочное масло	140 г
Сахарная пудра	54 г
Мука	200 г
Соль	1 г
Яйца	34 г

В чаше миксера с насадкой лист смешайте масло, сахар, добавьте яйца и в конце добавьте просеянные сухие ингредиенты. Выпекайте тесто при 165°C/329° в течении 20 минут.

Смесь для покрытия из пистолета (Общий вес: 220 г)

Молочный шоколад	120 г
Какао-масло	100 г