

СОДЕРЖАНИЕ

Шоколадный Тарт.....	1
Paris Brest.....	2
Тарт с фундуком и фруктовым кремом.....	3
Creme de Fleur.....	4
Сдобный шоссон с лимоном. Сдобный шоссон с яблоками.....	5
Тесто для бриош.....	6
Слоеное тесто.....	7
Шу.....	8
Week-end Citron.....	9
Pain D'epice.....	10
Апельсиновый кекс. Лимонный кекс.....	11
Мадлен.....	12
Ванильно-карамельная тарталетка Сент-Оноре.....	13
Крема.....	14
Апельсиново-шоколадный фондант.....	15

ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ

Рецепт на 3 тарта, диаметром 20 см

Песочное тесто с фундуком

300 г сливочного масла
200 г сахарной пудры
80 г желтков
50 г яиц
500 г муки
50 г фундучной муки
2 г соли
Ваниль

Размешайте масло в комбайне, добавьте сахар, желтки и яйца маленькими порциями. Добавьте муку и фундучную муку, смешайте с солью. Добавьте ваниль.

Как только тесто замешано, заплестикуйте и храните в холоде. После этого выложите тесто в кольца, диаметром 6 см, выпекайте до полуготовности при 160 С.

Миндальный фондант

250 г сливочного масла
200 г сахара
250 г муки миндальной
50 г яиц
90 г желтков
125 г сливок 35%

Возьмите размягчённое масло, введите сахар, муку миндаля, яйца и желтки небольшими порциями. В конце добавьте сливки. Выложите 1/3 на дно полуиспеченных основ. Выпекайте 15 минут при 160 С.

Шоколадное кремё

150 г яиц
80 г тримоллина
200 г черного шоколада 68%
70 г сливочного масла

Смешайте до белого цвета желтки, яйца и сахар. Добавьте масло, смешайте. Заполните тарты и выпекайте при 100 С около 45 минут.

Шоколадный крустиян

100 г сиропа глюкозы
100 г молока

250 г сливочного масла
300 г сахара
5 г пектина NH
280 г мелко нарубленного миндаля
30 г какао порошка

Подогрейте до 45 С глюкозу, молоко и масло. Добавьте сахар, смешанный с пектином и варите до 106С. Добавьте нарубленный миндаль и какао порошок. Выложите массу между двумя силиконовыми ковриками. И раскатайте с помощью скалки.

Поставьте в морозилку. Слегка разморозьте и вырежьте круги с помощью круглых вырубок, диаметром 4 см.

Выпекания при 170 С в флексипане или в кольцах. Храните в расстойке при 20 С.

Шоколадная глазурь.

250 г сливок 35%
50 г тримоллина
300 г черного шоколада 68%
50 г сливочного масла
50 г сиропа 30С
Доведите до кипения сливки с тримоллином, вылейте на мелко нарубленный шоколад. Добавьте масло и сироп 30 С. Покройте глазурью тарты, выложите диски шоколадного крустияна или же просто поламайте на кусочки.

PARIS BREST

Заварное тесто

165 г молока
165 г воды
6 г сахара
6 г соли
165 г сливочного масла
220 г муки Т55
300 г яиц

Доведите до кипения молоко, воду, соль, сахар и масло. Снимите с огня и добавьте просеянную муку. Поместите в чашу миксера и добавьте яйца за три раза. Выпекайте при 200 С в статической духовке.

Крем мусслин с фундуком

180 г сахара
100 г порошка для заварного крема
300 г желтков
1 л молока
300 г сливочного масла
500 г фундучного пралине

Смешайте сахар с порошком для заварного крема. Смешайте желтки до белого цвета и добавьте $\frac{1}{4}$ молока. Проварите все вместе в течении 1 минуты с остальным молоком. Введите 100 г масла и охладите. Добавьте 200 г масла и пралине.

Заварное тесто

375 г молока
8 г соли
15 г сахара
185 г сливочного масла
225 г муки
300-320 г яиц

Крем мусслин с фундуком

500 г молока
70 г сахара
25 г тримоллина
100 г желтков
50 г порошка для заварного крема
100 г сливочного масла
220 г масла для взбивания
250 г пралине

ТАРТ С ФУНДУКОМ И ФРУКТОВЫМ КРЕМОМ

Рецепт на 6 шт, диаметром 20 см

Песочное тесто с фундуком

600 г сливочного масла
400 г сахара
150 г желтков
100 яиц
1000 г муки
100 г муки фундука
4 г соли
Ваниль

Размешайте масло в комбайне. Добавьте сахар, желтки и яйца небольшими порциями. Добавьте просеянную муку, соль и муку фундука. Добавьте ваниль. Как только тесто будет готовым – поставьте в холодильник. После отдыха, выпекайте тесто до полуготовности.

Фундучная масса

600 г белков
500 г сахарной пудры
380 г муки фундука
350 г сахарной пудры
120 г муки

Взбейте белки с 500 г сахарной пудры до состояния меренги. Введите смесь фундучной муки, сахарной пудры и муки.

Малиновый крем

180 г сахара
60 г крахмала
1000 г пюре малины

Смешайте сахар с крахмалом. Растворите в 1/3 малинового пюре, остальное пюре доведите до кипения и проварите вместе 1 минуту.

Вы можете взять любое пюре на ваш вкус (абрикос, ежевика, клубника, лесные ягоды, земляника)

Сборка

Начинка : ягоды.

Декор: нарубленный фундук

После охлаждения заполнить тарту ягодным кремом, выложить ягоды (в соответствии с кремом). С помощью кондитерского мешка заполнить полностью тарту фундучной массой. Выложите сверху нарубленный фундук. Просейте на поверхность сахарную пудру и выпекайте при 180 С.

CREME DE FLEUR

Рецепт на 6 шт, диаметром 18 см

Crème de fleur

600 г яиц
350 г сахара
100 г инвертированного сахара
400 г муки
10 г разрыхлителя
80 г порошка для бисквита
250 г сливочного масла
350 г сливок 35%
5 цедры апельсина

Подогрейте яйца, сахар, инвертированный сахар до 50 С.
Взбивайте до охлаждения.

Добавьте муку просеянную с разрыхлителем и порошком для бисквита. Добавьте растопленное масло, сливки, смешанные с цедрой.

Сироп для пропитки

350 г пюре манго
200 г апельсинового сока
60 г апельсинового экстракта 60%

Доведите все вместе до кипения и добавьте апельсиновый алкоголь.

Карамелизированный фундук

200 г сахара
50 г глюкозы
200 г поджаренного фундука
10 г масла какао

Сварить сахар с глюкозой. После появления цвета, добавьте орехи и масло какао.
Распределите по силипату. Оставьте в сухом месте.

Декор и сборка

Декор: апельсиновые цукаты, курага и сухофрукты

Сборка: заполните на 4/5 форму «маргаритка»
Выпекайте при 140 С около 50 минут

После выпекания, пропитайте кекс горячим сиропом.

Покройте наппажем.

СДОБНЫЙ ШОССОН С ЛИМОНОМ. СДОБНЫЙ ШОССОН С ЯБЛОКАМИ.

Сдобный шоссон с лимоном

Лимонный крем

350 г лимонного сока
20 г цедры лимона
450 г яиц
450 г сахара
120 г сливочного масла
30 г порошка для заварного крема

Смешайте сахар с порошком для заварного крема.
Желтки размешайте с сахаром до белого состояния.
Добавьте сок лимона и цедру. Сварите как кондитерский крем. Добавьте в конце приготовления масло.

На $\frac{3}{4}$ время выпекания, просейте сахарную пудру сверху и допекайте до карамельного цвета.

Сдобный шоссон с яблоками

80 г сливочного масла
120 г сахара
3 г корицы
1 кг яблок

Очистите и нарежьте яблока. Растопите на сковороде сливочное масло, добавьте сахар и обжарьте яблока около 15 минут. Снимите с огня и добавьте корицу.

ТЕСТО ДЛЯ БРИОШ

БРИОШ FINE

1000 г муки
40 г дрожжей
20 г соли
120 г сахара
600 г яиц
600 г сливочного масла

СЛАДКАЯ БРИОШ

1000 г муки
30 г дрожжей
200 г молока
10 г соли
200 г сахара
200 г яиц
300 г сливочного масла
Цедра 2 лимонов
Fleur d'oranger (нужное количество)

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

1) МАСЛО ДЛЯ СЛОЙКИ

5,5 кг сливочного масла
2, 750 г муки

2) ТЕСТО ДЛЯ СЛОЙКИ

3750 г муки
2100 г воды
125 г соли

6 простых тура

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

1000 г муки
20 г соли
130 г сахара
50 дрожжей
30 г сухого молока
100 г теста для слойки
380 г воды
100 г яиц
500 г масла для слойки

Техника изготовления

- Базовая температура – 50 С
- Замес (в комбайне) :
 - 1 скорость – 4 минуты
 - 2 скорость – 8 минут
- Отдых – 12 часов при 5 С
- Туры :
 - 1 тур двойной
 - 1 тур простой
- Формовка:
 - Около 40 круассанов на 1 кг муки
- Увеличение в объеме:
 - 2 часа 30 минут при 24 С
- Выпекание:
 - 13 минут в вентилиционной духовке при 175 С

Заварное тесто

175 г муки
5 г соли
6 г сахара
145 г сливочного масла
320 г яиц
320 г воды
25 г сухого молока

Доведите до кипения воду, соль, сахар и масло. Добавьте сухое молоко и смешайте. Добавьте просеянную муку. Просушите тесто. При 53 С добавьте яйца небольшими порциями.

Заварной крем

1000 г молока
180 г сахара
90 г порошка для заварного крема
3 стручка ванили
120 г сливочного масла
160 г желтков

WEEK-END CITRON

Тесто для кекса

500 г яиц
700 г сахара
10 г соли
300 г сливок
5 шт Цедра лимона
550 г муки
10 г разрыхлителя
200 г сливочного масла
100 г рома

Смешайте в робокопе яйца, сахар и соль. Добавьте сливки и цедру. Затем введите просеянную вместе с разрыхлителем муку. В конце добавьте растопленное сливочное масло и ром. Дайте отдохнуть 2 часа. Заполнить формы для кекса по 800 г на каждую. Выпекайте в конвектомате при 170 С , 45 минут.

Глазурь

120 г воды
500 г сахарной пудры
10 г рома

Подогреть все вместе и покрыть кекс.

Лимонный кекс

750 г желтков
1000 г сахара
520 г сливок
800 г муки
16 г разрыхлителя
10 г цедры лимона
300 г растопленного сливочного масла

(1)Смешайте желтки с сахаром до белого цвета.

(2) Смешайте сливки с цедрой и добавьте в (1). Добавьте муку и разрыхлитель просеянные вместе, затем добавьте растопленное масло. Выпекайте при 145/150 С в конвекционной духовке.

PAIN D'ÉPICE

Инфузия

1500 г воды
8 шт цедра апельсина
1000 г меда
500 г тримоллина
500 г сахара
20 г зеленого аниса
20 г бадьяна
8 г пряностей (4 épices)
4 г соли
20 г корицы

Смешать и настоять 24 часа.
На следующий день смешать с

1650 г муки
200 г крахмала
150 г какао-порошка
30 г разрыхлителя
50 г соды
200 г апельсинового алкоголя

По этому рецепту тесто получается жидким.
Выпекать можно в рамке 40х60 см и порезать или
же в индивидуальных формочках.
В рамке – 150 С, 2 часа 30 минут.
В в индивидуальных формочках около 1 часа при
150 С.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС. ЛИМОННЫЙ КЕКС.

Тесто для кекса

520 г миндальной пасты
770 г сахара
1485 г яиц
50 г емультоп
10 г жидкой ванили
10 г цедры апельсина
5 г цедры лимона
1120 г муки
260 г нарубленного апельсина
260 г белка
120 г сахара

Смешайте миндальную пасту, емультоп и сахар. Введите понемногу яйца, добавьте цедру, апельсини и меренгу. В конце добавьте хорошо просеянную муку. Выпекайте при 170 С – 10 минут, при 140 С – 20 минут.

Лимонный кекс

300 г желтков
420 г сахара
210 г сливок
320 г муки
7 г разрыхлителя
Цедра 1 лимона
120 г растопленного масла

Смешайте желтки и сахар в комбайне. Затем по очереди добавьте сливки, цедру и растопленное холодное масло. Добавьте муку и разрыхлитель просеянные вместе 2 раза. Оставьте на ночь. Выпекайте 10 минут при 160 С, 10 минут при 150 С, 40 минут при 140 С.

МАДЛЕН

База

206 г муки
3,5 г разрыхлителя
198 г сахара
11,5 г тримоллина
23 г глюкозы
210 г яиц
206 г сливочного масла

С вкусом на выбор:

Фисташки - 81 г фисташковой пасты

Лимона – Цедра 1,5 лимона

Шоколада - 35 г какао порошка

Апельсина – Цедра 1,5 апельсина

Розы - 4 г розовой пудры

Смешайте муку, разрыхлитель, сахар, тримоллин и глюкозу. Введите яйца, затем холодное масло. Выпекайте при 210 С в течении 2 минут, затем не открывая духовки при 170 С около 5 минут. Для фисташки и шоколада – 4 минуты.

ВАНИЛЬНО-КАРАМЕЛЬНАЯ ТАРТАЛЕТКА СЕНТ-ОНОРЕ

Песочное миндальное тесто

1 кг муки
600 г сливочного масла
400 г сахарной пудры
100 г миндальной муки
150 г желтков
100 г яиц
4 г соли
1 стручок ванили

Разомните масло в комбайне. Добавьте сахар, желтки небольшими порциями. Добавьте муку, миндальную пудру, соль и ваниль. Замешивайте до однородного состояния. Покройте пленкой и сохраните. Выложите в формы диаметром 8 см. После отдыха выпекайте при 180 С до светлого цвета.

Заварное тесто

165 г воды
165 г молока
6 г соли
6 г сахара
165 г сливочного масла
220 г муки
300 г яиц

Доведите до кипения молоко, воду, соль, сахар и масло. Снимите с огня, добавьте просеянную муку, хорошо смешайте и просушите на огне около 2 минут. Выложите массу в чашу миксера. Перемешивая в комбайне тесто, понемногу добавляйте яйца до получения гладкой и однородной массы. Отсадите шу и выпекайте при 170 С в конвекционной печи или при 200 С в подовой печи. После охлаждения – наполнить заварным карамельным кремом.

Кремё карамель

100 г сироп глюкозы
200 г сахара
400 г сливок
120 г сливочного масла

Сварите карамель из сахара и глюкозы. Добавьте горячие сливки, сварите до 103 С. Охладите до 45 С и смешайте с маслом. Покройте пленкой и сохраните.

Карамельный заварной крем

300 г молока
180 г сливок
50 г сливочного масла
80 г сахара
2 стручка ванили
50 г порошка для заварного крема
100 г желтков
200 г кремё карамель

Доведите до кипения сливки с молоком и ванилью. Дайте ванили настояться в молоке со сливками. Добавьте смесь сахара с порошком для заварного крема, хорошо смешанную с желтками. Проварите 2 минуты. Добавьте масло, смешайте с кремё карамель (200 г). Покройте пленкой.

Ванильный крем Шантии

600 г сливок
200 г маскарпоне
90 г инвертированного сахара
2 стручка ванили

Смешайте маскарпоне со сливками. Добавьте инвертированный сахар и ваниль. Взбейте вместе до густого состояния.

Сборка

Распределите остаток кремё на дно испечённой тарталетки. Отсадите заварной карамельный крем. Отсадите в центр спираль крема Шантии. Выложите по контуре 3 карамелизированных шу. С помощью кондитерского мешка и насадки «звездочка» отсадите крем Шантии. Сверху выложите ещё 1 шу.

КРЕМА

Масляный крем

340 г молока
1000 г сахара
200 г яиц
2000 г сливочного масла

Лимонный крем

260 г яиц
320 г сахара
4 г цедры лимона
210 г лимонного сока
400 г сливочного масла

Миндальный крем

500 г мягкого сливочного масла
500 г сахара
500 г миндальной муки
400 г яиц
20 г темного рома
250 г сливок 35%

Кокосовый крем

500 г сахарной пудры
400 г сливочного масла
500 г кокосовой стружки
30 г порошка для заварного крема
300 г яиц
1200 г заварного крема

АПЕЛЬСИНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ

Длина 22 см, ширина 8 см

Апельсиновый фондант

500 г сливочного масла
400 г сахара
500 г яиц
500 г миндальной муки
40 г крахмала
2 г сухих дрожжей
5 г цедры апельсина
50 г апельсинового алкоголя
100 г сливок
50 г апельсинового концентрата

Возьмите размягченное сливочное масло. Добавьте сахар, миндальную муку, крахмал. Добавьте сухие дрожжи и смешайте. Добавьте яйца небольшими порциями и в конце добавьте цедру апельсина, алкоголь и апельсиновый концентрат. Добавьте сливки.

Шоколадный фондант

125 г сливочного масла
120 г сахара
125 г миндальной муки
150 г яиц
50 г сливок
40 г какао-порошка
30 г муки

Взбейте вместе масло, миндальную муку, сахар. Добавьте небольшими порциями яйца. Добавьте сливки, затем муку и какао, просеянные вместе.

Сироп для пропитки

120 г воды
70 г апельсинового алкоголя
50 г сахара

Доведите до кипения воду и сахар. Охладите и смешайте с алкоголем.

Сборка

Декор: 12 половинок апельсина конфи
нарубленная фисташка
нетающий снег

Смажьте дважды форму для кекса сливочным маслом и посыпьте миндальными хлопьями. Посыпьте мукой. Заполните наполовину апельсиновым фондантом. Выложите вставку шоколадного фонданта и закройте апельсиновым фондантом. Выпекайте при 190 С, затем при 160 С около 1 часа или 1.15 минут.

По окончании выпечки, выньте из форм, сразу пропитайте сиропом со всех сторон. Охладите, покройте наппажем, декорируйте апельсинами, фисташками и нетающим снегом.