

СОДЕРЖАНИЕ

Торт Экзотический Пляж.....	1
Торт Корона.....	2
Пирожное Яблоко.....	3
Медовик.....	4
Пирожное Cassis.....	5
Торт Карамельный.....	6

ТОРТ ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ПЛЯЖ

Бисквит муалё кокосовый (общий вес 501 г)

100 г миндальной муки
100 г сахарной пудры
16 г крахмала
50 г кокосовой стружки
100 г яиц
50 г белков
15 г сахара
70 г масла
Духовку нагрейте до 180 С. Взбейте белки с сахаром. Смешайте миндальную муку и сахарную пудру. Добавьте крахмал и яйца, смешайте. Введите взбитые белки. Добавьте кокосовую стружку и растопленное масло. Выпекайте около 12 минут.

Корона из штрейзеля (общий вес: 320 г)

80 г сливочного масла
80 г сахара кассонад
80 г миндальной муки
80 г муки

Штрейзель с кокосом (общий вес: 258 г)

40 г сливочного масла
40 г сахара кассонад
40 г миндальной муки
40 г муки
70 г белого шоколада
28 г кокосовой стружки
Смешайте в чаше миксера с помощью насадки «лист» масло, кассонад, миндальную муку и муку. Выложите на противень и выпекайте в течении 20 минут при 160 С. Выложите горячим на шоколад и кокосовую стружку и смешайте. Оставьте до сборки.

Кремё маракуйя (общий вес : 854 г)

125 г пюре маракуйи
200 г яиц
145 сливочного масла
85 г сахара
49 г желатиновой массы (7 г желатина + 42 г воды)
250 г взбитых сливок
Подогрейте пюре и вылейте на яйца, смешанные с сахаром. Доведите до кипения, добавьте желатин и ликёр. При 40 С добавьте масло комнатной температуры. Смешайте и добавьте взбитые сливки.

Банановое кули с мятой (общий вес: 1 345 г)

210 г бананов, нарезанных кубиками
15 г сока лайма
90 г пюре манго
40 г пюре маракуйи
1/2 стручка ванили
3 г мяты
27 г сахара
6 г крахмала
15 г ликера Grand Marnier
4,5 г желатина
Нагрейте фруктовое пюре с ванилью. Добавьте мяту, настаивайте 30 мин. Переложите в кастрюлю, добавьте сахар и разведенный водой крахмал, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить ликер, желатин, затем кубики бананов и сок лайма.

Глазурь манго маракуя (общий вес: 987 г)

75 г пюре маракуйи
495 г пюре манго
240 г воды
150 г сахара
15 г пектина NH
12 г желатина
Смешайте пюре, сахар и воду, подогрейте до 50 С. Добавьте смешанный с 15 г сахара пектин. Доведите до кипения. Дайте проварится 1 минуту. Добавьте желатин. Оставьте на ночь.



ТОРТ КОРОНА

Шоколадный роялтин (общий вес : 202 г)

100 г пралине
33 г черного шоколада 70 %
57 г роялтина
14 г масла-какао
Растопите шоколад и масло какао. Смешайте все ингредиенты вместе.

Шоколадный бисквит без муки (общий вес 284 г)

90 г белка
90 г сахара
60 г желтков
22 г миндальной муки
22 г порошка какао
Взбейте белки, добавьте сахар продолжая взбивать и добавьте затем желтки. Добавьте просеянные вместе миндальную муку и какао-порошок. Распределите по противню 800 г и выпекайте при 210 С в вентиляционной духовке в течении 10 минут.

Кремё карамель (общий вес: 473 г)

140 г молока
140 г сливок
10 г сухого молока
1 стручка ванили
115 г сахара
100 г желтков
4 г желатина 200 blooms
35 г ликера GRAND MARNIER® Cordon Rouge
Доведите до кипения молоко, сливки, сухое молоко, ваниль. Дайте ванили настояться в течении 30 минут. Карамелизируйте сахар и добавьте в эту карамель первую смесь. Добавьте желтки и варите до 82 С. Добавьте ликер и желатин.

Шоколадный мусс (общий вес : 610 г)

60 г молока
60 г сахара
40 г желтков
45 г яиц
35 г желатиновой массы (5 г желатина + 30 г воды)
15 г ликера Grand Marnier
125 г черного шоколада 70 %
35 г сливочного масла
195 г взбитых сливок

Доведите до кипения молоко и сахар. Вылейте на желтки. Доведите до 73С. Процедите и взбейте до охлаждения. Растопите желатин с ликером. Растопите шоколад до 50 С, добавьте сливочное масло и растопленный желатин. Смешайте со взбитыми сливками и в конце добавьте pate a bombe.

Апельсиновое конфи (общий вес: 445 г):

3 апельсина (около 300 г мякоти)
3 г пектина NH
8 г сахара (А)
85 г сахара (В)
47 г ликера GRAND MARNIER® Cordon Rouge
2 г раствора лимонной кислоты
Натрите цедру апельсинов. Очистите мякоть от пленок, смешайте в чаше блендера с цедрой. Доведите до кипения апельсиновую мякоть, добавьте смешанные вместе сахар (А) и пектин. Добавьте сахар (В) и готовьте до 51% Brix (102°C). Добавьте раствор лимонной кислоты и ликер. Остудите.

Шоколадная глазурь с глюкозой и какао (общий вес: 700 г)

260 г сахара
65 г воды
190 г сливок
100 г глюкозы
75 г какао
10 г желатина
Сахар и воду подогрейте до 120 С. Влейте на кипящие сливки и глюкозу. Добавьте желатин и какао. Оставьте на ночь. Используйте при 35 С.



ПИРОЖНОЕ ЯБЛОКО

Бисквит лимонный Дакуаз (общий вес 295 г)

90 г белков
70 г сахара
40 г сахарной пудры
75 г миндальной муки
20 г муки
Цедра 1 лимона

Взбейте белки с 60 г сахара. Добавьте смешанные сухие ингредиенты. Распределите тесто в рамке 24 см x 24 см.

Посыпьте сахарной пудрой (дополнительно). Выпекайте в духовке 180 С в течении 12 минут.

Мусс-яблочное суфле (общий вес: 620 г)

210 г пюре из запечённых яблок
63 г желатиновой массы (9 г желатина + 54 г воды)
100 г итальянской меренги
110 г взбитых сливок
6 г лимонного сока.

Запеките яблоки. Остудите, почистите, сделайте пюре. Смешайте пюре с соком и теплой итальянской меренгой, добавьте желатин растопленный. Добавьте полувзбитые сливки.

Итальянская меренга (общий вес: 275 г)

150 г сахара
50 г воды
75 г белков

В кастрюле сварите воду с сахаром до 120 С. Вылейте на полувзбитые белки. Взбейте миксером. Используйте сразу.

Яблочное кули (общий вес: 424 г)

325 г яблоко кубиками бронуаз
25 г лимонного сока
60 г сахара
1 стручок ванили
7 г пектина NH
4 г желатина
2 г лимонной кислоты

Смешайте яблочное пюре, лимонный сок, 30 г сахара, 1 стручок ванили, довести до 50 С и добавить 60гр сахара смешанного с пектином. Варите после закипания 2 минуты и в конце добавьте лимонную кислоту и желатиновую массу. Выложите в форму и заморозьте.

Карамельная зеркальная глазурь (общий вес: 695 г)

150 г сахара
150 г глюкозы
75 г воды
100 г сгущенного молока
70 г желатиновой массы (желатин + вода 1/5)
150 г белого шоколада
краситель

В кастрюле карамелизируйте сахар сухим способом. Добавьте воду и глюкозу. Взвесьте и приведите к начальному весу 375 г. Добавьте растопленную желатиновую массу и сгущенное молоко. Вылейте на шоколад. Пробейте миксером. Оставьте под пленкой в контакте на ночь. Используйте при температуре 30-35 С.



МЕДОВИК

Бисквитные коржи (общий вес: 1516 г)

500 г яиц
500 г муки
375 г сахара
250 г меда
120 г карамели
250 г масла сливочного
8 г соды
13 г уксуса

Яйцо взбейте с сахаром, сожгите в сотейнике 120 г сахара до шоколадного цвета. Остановите процесс, добавьте туда сливочного масла и меда, дайте закипеть. Добавьте соду и уксус в кипящую смесь вылейте на взбитые яйца. Всыпьте муку с разрыхлителем, аккуратно перемешайте, разделите на 3 листа по 190 г. на каждый.

Ванильный крем с маскарпоне (общий вес: 470 г)

80 г молока
30 г сахара
5 г экстракта ванили
100 г маскарпоне
250 г сливок
5 г желатина 200 blooms

Доведите до кипения молоко и сахар. Добавьте Ваниль и желатин. Вылейте на маскарпоне и смешайте со сливками. Храните в холоде в течении 2 часов минимум. Взбейте.

Крем (общий вес: 1935 г)

275 г сахара
1000 г сметаны 30%
600 сливки
Цедра и сок одного лимона
60 желатиновой массы (10 гр. желатина)

Технология приготовления.
Взбейте сливки. Отдельно взбейте сметану с сахаром соедините. Смешайте предварительно с частью взбитых сливок растопленную желатиновую массу. Добавьте это в остальные сливки. Смешайте сливки со сметаной в кенвуде 30 секунд. Добавьте лимонный сок постепенно помешивая

ПИРОЖНОЕ CASSIS

Рецепт на 16 пирожных полусфер диаметром 6 см

Бисквит Трокадеро с лаймом (общий вес 298 г)

80 г белков А
20 г сахара
55 г сахарной пудры
8 г крахмала картофельного
55 г миндальной муки
цедра 1 лайма
40 г белков Б
40 г масла растопленного
Духовку разогрейте до 180 С. Белки А взбейте с сахаром. Смешайте сухие ингредиенты. Добавьте белки Б в сухие ингредиенты. Добавьте цедру лайма. Смешайте до однородности. Белки взбитые вмешайте в миндальную массу. Смешайте до однородности. Добавьте растопленное масло. Приготовьте однородное тесто.

Песочное печенье с корицей

150 г муки
75 г сахара
100 г масла сливочного
50 г фундучной муки
20 яиц
1 г корицы
Смешайте масло и сахар. Добавьте 25% муки, корицу и фундучную муку. Продолжайте медленно смешивать. Добавьте яйца, смешайте, добавьте оставшуюся муку. Оставьте в холоде. Раскатайте толщиной 3 мм. Выпекайте при 150 С.

Крем брюле EARL GREY (общий вес: 200 г):

2 г чая Earl Grey
150 г сливок
30 г желток
17 г сахара
1 г пектина Х58
Доведите сливки до кипения, добавьте чай. Дайте настояться 30 минут. Взбейте до бела желтки с сахаром, размешанным с пектином. Добавьте настоявшиеся с чаем сливки. Вылейте в кастрюлю затем готовьте до 80°С. Добавьте ликер. Процедите. Вылейте в форму. Заморозьте.

Мусс из черной смородины (общий вес 628 г)

210 г пюре черной смородины
30 г сахара
63 г желатиновой массы (9 г желатина + 54 г воды)
300 г сливок
25 г ликера Crème de cassis
Половину веса пюре и сахар доведите до 50°С. Добавьте предварительно размоченный желатин. Добавьте оставшуюся часть пюре и ликер. Добавьте взбитые сливки.



ТОРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

Бисквит карамельный (общий вес 365 г)

55 г сахара А
15 г масла
20 г воды
55 г белков
55 г сахара Б
20 г яиц
45 г желтков
35 г муки

65 г миндальной муки

Из сахара А приготовьте карамель. Добавьте масло, затем воду. Взвесьте. Добавьте воду до первоначального веса сахара, масла и воды 90 г.

Белки взбейте с сахаром Б. Муку и миндальную муку смешайте. Добавьте яйца и желтки. Добавьте карамель. Смешайте до однородности. Добавьте взбитые белки.

100 г на форму диаметром 14 см

Хрустящий слой (общий вес 350 г)

40 г масла
40 г сахара кассонад
40 г муки фундучной
30 г миндаля рубленого обжаренного
70 г молочного шоколада
80 г пралине

В чаше миксера смешайте масло, кассонад, фундучную муку, муку, миндаль рубленый. Выпекайте 20 минут при температуре 160 С. Смешайте до жидкого состояния. Вылейте на карамельный бисквит. 100 г на 1 торт.

Кремё карамель (общий вес: 406 г)

100 г молока
100 г сливок
½ ванильного стручка
85 г сахара
75 г желтков
21 г желатиновой массы (3 г желатина + 18 г воды)
25 г ликера Grand Marnier
Доведите до кипения молоко, сливки, ваниль. Дайте ванили настояться в течении 30 минут.
Карамелизируйте сахар и добавьте в эту карамель первую смесь. Добавьте желтки и варите до 82 С. Добавьте ликер и желатин.

180 г креме на форму 14 см

Мусс бобы тонка – ваниль

Шаг 1. Нежная карамель (общий вес: 502г)

100 г сахара
80 г глюкозы
100 г сливок 35%
60 г сгущенного молока
1 стручок ванили
160 г сливочного масла
1 г соли флёр де сель
Сахар с глюкозой карамелизируйте сухим способом до светло-коричневого цвета. Отдельно смешайте сливки со сгущённым молоком и ванилью. Влейте сливки в карамель, продолжая помешивать на медленном огне. Взвесьте получившуюся карамель и доведите до веса 310 г водой.
Добавьте масло и соль, все перемешайте и пробейте блендером. Уберите в мешок и в холодильник .



ТОРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

Шаг 2. Легкий крем с ванилью и бобами тонка (общий вес: 613 г)

175 г сливок А
0,5 г бобов тонка
1 стручок ванили
115 г карамели мягкой
63 г желатиновой массы (9 г желатина + 54 г воды)
260 г сливок Б
Сливки (А) подогрейте с натертыми бобами тонка, закройте пленкой, дайте настояться 15-20 минут. Процедите. Ароматизированные сливки смешайте с теплой карамелью и желатиновой массой. Закройте пленкой и дайте остыть в холодильнике до 23С. Сливки (Б) взбейте. Смешайте карамельную смесь со взбитыми сливками, залейте в формочки, уберите в мороз.

Карамельная зеркальная глазурь (общий вес: 840 г)

Шаг 1
200 г сахара
20 г глюкозы
195 г сливок 35%
75 г желатиновой массы
Приготовьте карамель из сахара и глюкозы сухим способом. Добавьте горячие сливки. Доведите до кипения, снимите с огня. Добавьте желатиновую массу.

Шаг 2
80 г белого шоколада
30 г воды
95 г сахара
80 г сливок 35%
65 г глюкозы
Растопите шоколад. Вскипятите воду, сахар, сливки и глюкозу. Влейте в растопленный шоколад. Смешайте полученные компоненты. Пробейте блендером. Дайте постоять 24 часа. Используйте глазурь при 30 ° С.