

Содержание

Корзинка.....	1
Шоколадная Сигара.....	2
Christmas Tree.....	3
Часы.....	4
Золотое Яйцо.....	5
Halloween Eye.....	6
Павлова.....	7
Черничный Капкейк.....	8
Пончик Карамель Tiger.....	9



КОРЗИНКА

Сладкое тесто
Финансье Ваниль
Взбитый маскарпоне
Карамелизированные яблоки
Зеркальная золотая глазурь
Шоколадный декор

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 смешайте сливочное масло и сахар. 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. Добавьте белки, мед, зерна ванили и смешайте. С помощью миксера на средней скорости, постепенно добавляйте теплое растопленное сливочное масло. 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
Сливки	96 г
Маскарпоне	288 г
Сливки	480 г
Ваниль стручки	2 шт

Растворите желатин в воде. Нагрейте сливки 1 и оставьте настаиваться с ванилью. Добавьте желатин и вылейте на маскарпоне. Смешайте. Смешайте со сливками 2 и смешайте миксером снова. Процедите и оставьте отдыхать на ночь.

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 сильпат. Когда масса застынет, перетрите ее в порошок. Выложите яблоки в сотейник ровным слоем, посыпьте измельченной карамелью, сахаром и пектином. Накройте фольгой и выпекайте при 149°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)

Зеркальная глазурь	300 г
--------------------	-------

Карамельный сок из приготовленных яблок	50 г
Золото сусальное	

Взбейте до получения однородной массы глазурь, сок и золото. Вылейте сверху на формы с яблоками и заморозьте.

Декор

Ацетат с золотым напылением	
Угол	



ШОКОЛАДНАЯ СИГАРА
Бейлис креме
Ваниль карамель
Штройзель
Дуо шоколад мусс
Декор

ШОКОЛАДНАЯ СИГАРА

Бейлис креме (Общий вес 904 г)

Ликер Бейлис кофе	250 г
Сливки	250 г
Сахар	50 г
Желтки	100 г
40% Молочный шоколад	250 г
Желатин (gold)	4 г

Нагрейте в сотейнике бейлис и сливки. Взбейте вместе желтки и сахар. Готовьте до 85°C/185°F. Вылейте англез на шоколад и взбейте блендером. Добавьте желатиновую массу и пробейте блендером. Вылейте креме в сотейник и оставьте отдыхать.

Карамель Ваниль (Общий вес 567 г)

Глюкоза	140 г
Сахар	140 г
Сливочное масло	70 г
Соль	2 г
Сливки	215 г
Ваниль стручки	0.5 шт
Желатин листовой (gold)	0.5 шт

Карамелизируйте глюкозу и сахар. Деглазируйте сливками настоящими с ванилью и солью. Верните снова карамель на огонь и готовьте до 108C. Снимите с огня, добавьте сливочное масло. Пробейте блендером до получения эмульсии. Добавьте желатин.

Штройзель (Общий вес 709 г)

Сахар сырец	175 г
Жаренная миндальная мука	175 г
Мука	154 г
Какао порошок	24 г
Сода	3 г
Соль	3 г
Сливочное масло (холодное, кубиками)	175 г

Смешайте все ингредиенты вместе до однородной массы. Разотрите в крошку тесто и выпекайте при 175°C/347°F 15 минут.

Дуо шоколад мусс (Общий вес 965 г)

40% Молочный шоколад	112 г
66% Шоколад	120 г
Сливки	210 г
Желатин листовой (gold)	5 г
Желтки	99 г
Яйца	80 г
Сахар	99 г
Вода	30 г
Сливки	210 г

Приготовьте ганаш смешав весь шоколад и сливки. Приготовьте пат а бомб смешав желтки, яйца, сахар и воду. Добавьте пат а бомб к ганашу. Добавьте взбитые сливки.

Декор

Зубочистки
Перчатки резиновые
Какао-порошок
Сахарная бумага
Сигара



CHRISTMAS TREE
Вишневое компоте
Кирш креме
Мусс Ваниль
Захер
Сладкое тесто
Сабле бретон с ганашем
Декор

AMAURY GUICHON

CHRISTMAS TREE

Вишневое компоте (Общий вес 527.5 г)

Вишневый алкоголь	340 г
Ваниль стручки	2.5 шт
Вишневое пюре	150 г
Сахар	20 г
Кукурузный крахмал	7.5 г
Вода	10 г

Нагрейте алкоголь, ваниль, пюре и сахар. Смешайте вместе крахмал и воду. Взбейте. Верните на огонь и варите до образования гладкой текстуры.

Kirsch Креме (Общий вес 827.5 г)

Молоко	191 г
Сливки	191 г
Kirsch Ликер	37 г
Сахар	50 г
Желтки	87 г
66% Шоколад	265 г
Листовой желатин (gold)	6.5 г

Приготовьте крем англес, смешав молоко, сливки, кирш, сахар и желтки. Вылейте на шоколад и пробейте блендером. Добавьте желатин и пробейте блендером.

Мусс ваниль (Общий вес 1 982 г)

Вода	162 г
Ваниль стручки	3.75 шт
Глюкоза	25 г
Тримолин	25 г
Сухое молоко	50 г
Желтки	162 г
Белый шоколад	250 г
Желатин	9 г
Сливки	187 г
Англес	425 г
Взбитые сливки	687 г

Англес: Нагрейте воду в сотейнике. При 40°C/104°F, добавьте сухое молоко, ваниль и глюкозу. Отдельно смешайте тримолин и желтки. Приготовьте англес.

Мусс: приготовьте ганаш, смешав сливки, белый шоколад и ваниль. Добавьте англес и взбитые сливки.

Декор

Дрель, зубочистки

Ацетат, бумажные стаканчики, зеленое и желтое какао масло

Нетающий снег

Захер (Общий вес 996 г)

Миндальная паста	220 г
Сахарная пудра	82 г
Яйца	75 г
Желтки	137 г
Белки	198 г
Яичный порошок	4 г
Сахар	82 г
Мука	66 г
Какао порошок	66 г
Масло сливочное	66 г
растопленное	

Смешайте пасту, сахарную пудру, яйца и желтки в однородную массу. Приготовьте меренгу, взбив белки, яичный порошок и сахар. Добавьте сухие ингредиенты в меренгу. Смешайте до однородности. Раскатайте толщиной 5 мм на сильпате. Выпекайте при 274°C/525°F 4-5 минуты.

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

Смешайте в чаше миксера масло и сахар. Добавьте яйца. Добавьте остальные сухие ингредиенты просеянные вместе. Выпекайте при 165°C/329°F 20 минут.

Сабле Бретон с ганашем (Общий вес 755 г)

Сливочное масло теплое	112 г
Сахарная пудра	120 г
Желтки, теплые	210 г
Яйца, теплые	5 г
Мука	99 г
Разрыхлитель	80 г
Соль	99 г
Вода	30 г

Смешайте в чаше миксера масло, сахар и соль. Добавьте яйца и желтки. Добавьте разрыхлитель и муку просеянные вместе. Добавьте воду. Отсадите массу на флексипан и выпекайте при 165°C/329°F 18 минут.



ЧАСЫ
Шоколадное песочное
тесто
Кофейное креме
Финансье Фундук кофе
Кофейный мусс
Блестящая шоколадная
глазурь
Декор золотые часы

ЧАСЫ

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
Сода	3 г
Соль	1 г

Смешайте масло, весь сахар, тримолин. Добавьте желтки и смешайте. Просейте сухие ингредиенты. Смешайте. Оставьте отдыхать.

Кофейное креме(Общий вес 950 г)

Кофе в зернах	75 г
Сливки	250 г
Молоко	250 г
Сахар	75 г
Желтки	100 г
64% Шоколад	200 г

Дайте настояться кофейным зернам, молоку и сливкам. Приготовьте англес, смешав настоящую массу, сахар, желтки. Вылейте на шоколад.

Финансье фундук кофе (Общий вес 1 002 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
Кофейная паста	8 г

Смешайте вместе миндальную муку, сахарную пудру и муку. Добавьте зерна ванили и белки, смешайте. Медленно вылейте на растопленное масло с эспрессо. Выпекайте при 204°C/400°F 12-15 минут.

Кофейный мусс (Общий вес 1 025 г)

40% Молочный шоколад	112 г
66% Шоколад	120 г
Сливки	210 г
Кофе в зернах	60 г
Листовой желатин (gold)	5 г
Желтки	99 г
Яйца	80 г
Сахар	99 г
Вода	30 г
Сливки	210 г

Приготовьте ганаш, смешав весь шоколад и сливки. Приготовьте пат а бомб, смешав желтки, яйца, сахар и воду. Добавьте пат а бомб к ганашу. Добавьте взбитые сливки.

Блестящая 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 порошок (Кнох)	11 г

Нагрейте сахар и воду до 120°C/248°F. Деглазируйте горячими сливками и глюкозой. Добавьте какао порошок и доведите до кипения. Добавьте тримолин и желатиновую массу.

Декор

Циферблат форма
Шоколадный кольцо и круги
Золото краситель



ЗОЛОТОЕ ЯЙЦО
Кокосовый мусс
Креме маракуйя манго
Компоте экзотик
Финансье ваниль
Белый шоколад шаблон
Золотой декор

ЗОЛОТОЕ ЯЙЦО

Кокосовый мусс (Общий вес 1 368 г)

Кокосовая паста	100 г
Кокосовое пюре (Sicolu)	391 г
Сахар	94 г
Желтки	155 г
Желатин	8 г
Взбитые сливки	495 г
Белки	94 г
Сахар	31 г
Белый краситель	5 ч.л.

Приготовьте крем англес, смешав пасту, пюре, сахар и желтки. Пробейте блендером желатин и краситель. Взбейте сливки. Взбейте белки и сахар. Взбейте меренгу и крем англес. Добавьте взбитые сливки.

Креме маракуйя манго (Общий вес 565 г)

Маракуйя пюре	163 г
Манго пюре	64 г
Глюкоза	19 г
Сливки	132 г
Сахар	71 г
Желтки	113 г
Листовой желатин (gold)	3 г

Приготовьте крем англес, смешав пюре, сливки, сахар и желтки. Добавьте желатин и пробейте блендером.

Компоте экзотик (Общий вес 355,5 г)

Сахар	24 г
Глюкоза	24 г
Ваниль зерна	0.25 шт
Манго пюре	72 г
Маракуйя пюре	72 г
NH Пектин (Louis François)	3.5 г
Манго, маленькими кубиками	160 г

Смешайте сахар и пектин. Приготовьте пюре, глюкозу и ваниль, кубики манго до нужной текстуры. Добавьте смешанные пектин и сахар.

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 зерна	2.5 г
Сливочное масло растопленное	245 г

В чаше миксера смешайте миндальную муку, сахарную пудру, муку. Добавьте белки, мед, ваниль. Добавьте горячее растопленное масло. Вылейте массу в рамку и выпекайте при 204°C/400°F 8-10 минут.

Белый шоколад шаблон (Общий вес 1 800 г)

Белый шоколад	1 000 г
Какао масло	700 г
Растительное масло	100 г

Смешайте все ингредиенты. Используйте при 50°C/122°F.

Декор

Сусальное золото в воде

Шоколадное гнездо покрытое золотом



HALLOWEEN EYE
Креме карамель
Креме маракуйя
манго
Мусс Ваниль
Джоконда
Нугатин миндаль
Белый шоколад
шаблон
Декор

HALLOWEEN EYE

Креме карамель (Общий вес 716 г)

Сливки	472 г
Сахар	100 г
Глюкоза	40 г
Желтки	100 г
Листовой желатин	4 г

Карамелизируйте сахар и глюкозу. Деглазируйте горячими сливками. Приготовьте крем смешав желтки и желатин. Дайте остыть.

Креме маракуйя манго (Общий вес 565 г)

Маракуйя пюре	163 г
Манго пюре	64 г
Глюкоза	19 г
Сливки	132 г
Сахар	71 г
Желтки	113 г
Листовой желатин (gold)	3 г

Приготовьте крем англес, смешав пюре, сливки, сахар и желтки. Добавьте желатин и пробейте блендером.

Мусс Ваниль (Общий вес 1 713 г)

Вода	140 г
Ваниль стручки	3.25 шт
Глюкоза	22 г
Тримолин	22 г
Сухое молоко	43 г
Желтки	140 г
Белый шоколад	216 г
Желатин	8 г
Сливки	162 г
Англес	367 г
Взбитые сливки	593 г

Англес: В сотейники нагрейте воду. При 40°C/104°F добавьте сухое молоко, ваниль и глюкозу. Отдельно смешайте и желтки. Приготовьте англес.

Мусс: приготовьте ганаш смешав сливки, белый шоколад, ваниль. Добавьте англес и взбитые сливки.

Джоконда (Общий вес 1 475 г)

Яйца, теплые	400 г
Сахарная пудра	300 г
Миндальная мука	300 г
Мука	80 г
Белки	300 г
Яичный порошок	5 г
Сахар	40 г
Сливочное масло растопленное	50 г

Смешайте в робо купе яйца, сахарную пудру и муку. Приготовьте меренгу взбив белки, яичный порошок и сахар. Раскатайте толщиной 5 мм на сильпате. Выпекайте при 525F 4-5 минут.

Миндаль нугатин (Общий вес 338.5 г)

Миндаль, лепестки	120 г
Сахарная пудра	100 г
НН Пектин	2.5 г
Сливочное масло	83 г
Глюкоза	33 г

В чаше миксера смешайте миндаль, сахарную пудру. Добавьте теплое масло и глюкозу. Добавьте пектин. Готовьте нугатин при 165°C/329°F 30 минут.

Белый шоколад шаблон (Общий вес 900 г)

Белый шоколад	500 г
Какао масло	350 г
Растительное масло	50 г

Смешайте все ингредиенты. Используйте при 50°C/122°F.

Декор

Фондан
Нейтральная зеркальная глазурь



ПАВЛОВА
Меренга
Джоконда лайм
Компоте вишня
Шамбор пунш
Малиновое креме
Взбитый
маскарпоне
Шаблон
Декор

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 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 1 697 г)

Малиновое пюре (Boiron)	705 г
Малиновая паста (Fabbri)	28 г
Яйца	264 г
Желтки	212 г
Сахар	212 г
Листовой желатин (gold)	12 г
Сливочное масло	264 г
Корукаке 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 898 г)

Желатин порошок (Knox)	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



- ЧЕРНИЧНЫЙ КАПКЕЙК
- Мусс ваниль
 - Черничное компоте
 - Черничное креме
 - Черничное желе
 - Ванильный бисквит
 - Пурпурная глазурь
 - Зеркальная глазурь серебро

AMAURY GUICHON

ЧЕРНИЧНЫЙ КАПКЕЙК

Мусс Ваниль (Общий вес 1 587 г)

Англез

Вода	130 г
Ваниль стручки	1 шт
Глюкоза	20 г
Сухое молоко	40 г
Тримолин	20 г
Желтки	130 г

Мусс:

35 % Белый шоколад	200 г
Сливки	150 г
Ваниль стручки	2 шт
Листовой желатин (gold)	7.5 г
Англез	340 г
Взбитые сливки	550 г

Англез: В сотейники нагрейте воду. При 40°C/104°F добавьте сухое молоко, ваниль и глюкозу. Отдельно смешайте и желтки.

Приготовьте англез.

Мусс: приготовьте ганаш смешав сливки, белый шоколад, ваниль. Добавьте англез и взбитые сливки.

Черничное компоте (Общий вес 211 г)

Клубника свежая	85 г
Черника, свежая	51 г
Ваниль в стручках	0.5 шт
Малиновое пюре	60 г
Сахар	8 г
Кукурузный крахмал	3 г
Вода	4 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.

Пурпурная глазурь (Общий вес 1 501 г)

Вода	207 г
Сахар	414 г
Глюкоза	414 г
Сгущенное молоко	276 г
Вода	165 г
Желатин порошок (Кпох)	25 г
Краситель пурпурный	
Пурпурные блески	

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.

Кокосовая стружка с перламутровыми блесками



ПОНЧИК КАРАМЕЛЬ TIGER

- Сабле Бретон
- Финансье
- Креме карамель
- Мусс карамель
- Кранч молочный шоколад

ПОНЧИК КАРАМЕЛЬ TIGER

Сабле бретон (Общий вес 996 г)

Сливочное масло	264 г
Сахарная пудра	224 г
Соль	4 г
Разрыхлитель	15 г
Мука	338 г
Желтки	52 г
Яйца	52 г
Вода	47 г

В чаше миксера смешайте сливочное масло, сахар и соль. Добавьте яйца и желтки. Добавьте разрыхлитель и муку просеянные вместе. Добавьте воду. Отсадите массу на флексипан и выпекайте при 165°C 18 минут.

Финансье (Общий вес 412 г)

Миндальная мука	100 г
Сахар	80 г
Белки	140 г
Сливки	40 г
Мука	12 г
66% шоколад, растоп.	40 г

В чаше миксера смешайте миндальную муку, сахар и белки. Нагрейте сливки и шоколад и приготовьте ганаш. Вылейте на первую массу. Добавьте муку. Вылейте получившуюся массу на сабле бретон и выпекайте 10 минут.

Креме карамель (Общий вес 368 г)

Сахар	50 г
Глюкоза	30 г
Сливки	236 г
Желтки	50 г
Листовой желатин	2 г

Карамелизируйте сахар и глюкозу. Деглазируйте горячими сливками. Приготовьте креме смешав желтки и желатин. Дайте остыть.

Карамель мусс (Общий вес 866 г)

Сахар	125 г
Вода	50 г
Сливки	250 г
Желтки	60 г
Листовой желатин (gold)	6 г
Взбитые сливки	375 г

Карамелизируйте сахар и воду. Деглазируйте горячими сливками. Приготовьте англес смешав желтки, добавьте взбитые сливки. Вылейте мусс в форму. Добавьте сверху креме.

Кранч молочный шоколад (Общий вес 380 г)

Молочный шоколад	300 г
Растительное масло	30 г
Миндальное масло	50 г

Нагрейте до 45°C и хорошо смешайте.

Карамельная глазурь (Общий вес 1 194 г)

Сахар	300 г
Глюкоза	195 г
Сливки	495 г
Сливочное масло	45 г
40% Молочный шоколад	150 г
Листовой желатин (gold)	9 г
Mayan gold вместе с карамельной глазурью	

Карамелизируйте сахар и глюкозу. Деглазируйте горячими сливками. Вылейте на молочный шоколад. Смешайте с маслом и желатином. Остудите.