



ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС



РЕЦЕПТ И ИНГРЕДИЕНТЫ

КРАМБЛ С ФУНДУКОМ

Общий вес: 155,35 г	100%
35 г сливочного масла 82%	22%
40 г муки	26%
40 г муки из фундука	26%
40 г сахара	26%
0,35 г соли	0,2%

Нарежьте холодное масло мелкими кубиками. Смешайте все ингредиенты в чаше миксера насадкой «лопатка» до образования крупной крошки. Распределите равномерно на противне с силиконовым ковриком. Выпекайте при 150С около 15-20 минут. Охладите при комнатной температуре.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС (на 8 овальных форм объемом 100мл)

Общий вес: 562 г	100%
55 г миндальной пасты 70%	9,8%
60 г желтков	10,7%
60 г яиц	11%
112 г сливочного масла 82%	20%
85 г сахара	15%
0,5 г соли	0,08%
50 г рома	8,9%
25 г чистой пасты какао	4,5%
45 г муки	8%
30 г муки фундука	5,4%
35 г какао-порошка	6,2%
1 г разрыхлителя	0,1%

Взбейте миндальную пасту, добавляя в нее яйца и желтки небольшими порциями. Затем добавьте ром. В другой емкости насадкой «лопатка» взбейте масло, сахар и соль. Добавьте растопленную до 45С чистую пасту какао, затем постепенно добавьте смесь миндальной пасты с яйцами и ромом. Добавьте просеянную с разрыхлителем муку, муку фундука, какао и размешайте массу силиконовой лопаткой. Распределите в формы по 60г, посыпьте сверху крамблом по 15 грамм и выпекайте при 175С около 15 минут. Дайте кексу слегка остыть в форме, затем выньте и пропитайте сиропом, пока кекс еще теплый. Затем охладите в холодильнике до 4С.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ

Общий вес: 130 г	100%
35 г сахара	30%
25 г воды	17,5%
25 г сока апельсина	17,5%
25 г сока лимона	17,5%
20 г рома	16%

Смешайте все ингредиенты, кроме рома. Доведите до кипения и оставьте остывать. При 40С добавьте ром. Пропитайте испеченный и остывший кекс. Затем уберите пропитанный кекс в холодильник и охладите до 4С.

РЕЦЕПТ И ИНГРЕДИЕНТЫ

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ФУНДУК

Общий вес: 155 г	100%
100 г рубленного жаренного фундука	64,5%
50 г сахарной пудры	32%
5 г сливочного масла	3,2%

Смешайте фундук и сахарную пудру в сотейнике. Нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, до карамелизации сахарной пудры и пока все орехи не будут покрыты карамелью. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и распределите на силиконовом коврике или пергаменте. Оставьте остывать при комнатной температуре.

ДЖАНДУЙЯ

Общий вес: 1000 г	100%
700 г молочного шоколада 40%	70%
300 г жаренного фундука	30%

Измельчите жаренный фундук в фудпроцессоре до состояния жидкой пасты. Затем добавьте растопленный до 45С молочный шоколад и снова перемешайте в фудпроцессоре до однородности. Затем быстро охладите до 26С и глазируйте кексы, охлажденные до 4С.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ С ОРЕХАМИ

Общий вес: 620 г	100%
400 г черного шоколада 70%	64%
120 г растительного масла без запаха	19%
100 г рубленного жаренного фундука	16%

Растопите шоколад до 45С, затем смешайте с растительным маслом. Снова нагрейте смесь до 45С, а затем быстро охладите до 25С. Добавьте мелко рубленые орехи. Глазируйте кексы, охлажденные до 4С.

СБОРКА

Темперируйте джандуйю, нагрев ее до 45С, а затем быстро охладив до 26С. Глазируйте охлажденные до 4С и пропитанные кексы. Снимите излишки джандуйи и, пока она не застыла, декорируйте карамелизированным фундуком. Затем уберите кексы в холодильник.

Темперируйте шоколадную глазурь с орехами, нагрев ее до 45С, а затем быстро охладив до 25С. Глазируйте кексы с джандуйей в шоколадную глазурь с орехами. Снимите излишки.