



Крокант Темный Шоколад с обжаренным Фундуком и Миндалем



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Пирожное Блэк Форест Фингер

Бисквит (50 г)

	Вес	Технология приготовления
Кейк Микс концентрат	0,056 кг	В миксере взбить на высокой скорости венчиком все ингредиенты 5 минут. Массу весом 500-550 г распределить на лист 60x40. Выпечка +/-6 мин 240°C в конвекционной печи с подачей пара. Затем вырежьте используя маленькую сторону резака Silikomart (с формой «Fashion éclairs»).
Яйца	0,300 кг	
Сахар	0,300 кг	
Вода	0,140 кг	
Мука пшеничная	0,240 кг	
Крахмал	0,024 кг	

Песочное сабле шоколадное (200 г)

	Вес	Технология приготовления
Маргарин Гранд Патиссьер Крим Кейк	0,250 кг	Смешать маргарин и сахар. Добавить яйца, ванилин и муку. Охладить не менее 4 ч. Для основы: раскатать песочное тесто до толщины 3 мм. Затем вырезать прямоугольники 13,5 x 4 см. Или использовать большую сторону резака Silikomart (с формой «Fashion éclairs»). Выпекать их между 2 листами Silpain® в печи с вентилятором при 170 ° C в течение +/- 15 минут. Для украшения: раскатать песочное тесто до толщины 2 мм. Затем используйте маленькую сторону резака Silikomart (с формой «Fashion éclairs»). Выпекать их между 2 листами Silpain® в печи с вентилятором при температуре 170 ° C в течение +/- 10 минут.
Сахарная пудра	0,250 кг	
Яйца	0,125 кг	
Ванилин	0,005 кг	
Мука пшеничная	0,590 кг	
Какао порошок	0,010 кг	

Вишневая начинка (100 г)

	Вес	Технология приготовления
Фруэффи Вишня	0,150 кг	Измельчить погружным блендером. Переложить в кондитерский мешок.

Мусс Белый Шоколад (350 г)

	Вес	Технология приготовления
Майстер занесса нейтральная	0,190 кг	Смешайте Майстер занесса нейтральная и теплое молоко (от 18 до 25 ° C), затем добавьте ранее растопленный белый шоколад. Когда масса остынет примерно до 25 ° C, аккуратно добавьте слегка взбитые сливки.
Молоко	0,285 кг	
Шоколад Белый Бланш 29%	0,080 кг	
Прима НатКрем	0,300 кг	

Гурме Темный шоколад (350 г)

	Вес	Технология приготовления
Крокант Темный шоколад с фундуком и миндалем	0,300 кг	Растопите Шоколад горький Ковертюр 64% и смешайте с Крокант Темный шоколад. Использовать при температуре около 35 ° С.
Шоколад горький Ковертюр 64	0,300 кг	

Шоколадный крем для декора (150 г)

	Вес	Технология приготовления
Майстер Лейхткрем	0,060 кг	Майстер Лейхткрем соедините с водой и оставьте стабилизироваться около 5 мин. Взбейте в миксере насадкой венчик и соедините с растопленным шоколадом.
Вода	0,150 кг	
Шоколад горький Ковертюр 64	0,050 кг	

Сборка и декорирование

На нарезанный бисквит с помощью маленькой стороны резака Silikomart (с формой «Fashion éclairs»). Отсадите с помощью кондитерского мешка с круглой насадкой Вишневу начинку и заморозьте.

Отсадите в формы Silikomart «FASHION ECLAIRS» мусс из белого шоколада (35г/шт.), поместите вставки с бисквитом и заморозьте.

Выньте из формы. Окуните пирожное в глазурь Гурме из темного шоколада, снимите излишки, а затем положите прямо на основу песочного сабле. Поверхность мусса покрыть гелем Роял Мируар Нейтральный с красным красителем.

Для украшения положите сверху небольшую полоску песочного сабле шоколадного. Отсадите с помощью насадки звезда, шоколадный крем. При желании добавьте красную глазированную вишню.



Пирожное Метиссе




Marguerite



Пирожное Метиссе

Креме с Шоколадом (145 г)

	Вес	Технология приготовления
Традэкстра	0,018 кг	Соединить Традэкстра с сахаром и частью холодного молока, хорошо перемешать. Оставшееся молоко довести до кипения, соединить с сахарной массой вернуть на плиту и проварить 1-2 мин при не прерывном помешивании. В еще горячий заварной крем добавить шоколад и перемешать полного растворения шоколада.
Сахар	0,050 кг	
Молоко	0,200 кг	
Шоколад горький Ковертюр 64 %	0,075 кг	

Пралине Хрустящее с воздушным рисом (400 г)

	Вес	Технология приготовления
Крокант Темный шоколад с фундуком и миндалем	0,400 кг	Растопить Шоколад молочный Ковертюр 34 %, добавить Крокант Темный шоколад с фундуком и миндалем, хорошо перемешать и соединить с воздушным рисом.
Шоколад молочный Ковертюр 34 %	0,160 кг	
Воздушный рис	0,040 кг	

Мусс Белый Шоколад (350 г)

	Вес	Технология приготовления
Майстер занесса нейтральная	0,190 кг	Смешайте Майстер занесса нейтральная и теплое молоко (от 18 до 25 ° C), затем добавьте ранее растопленный белый шоколад. Когда масса остынет примерно до 25 ° C, аккуратно добавьте слегка взбитые сливки.
Молоко	0,285 кг	
Шоколад Белый Бланш 29%	0,080 кг	
Прима НатКрем	0,300 кг	

Шоколадное покрытие (200 г)

	Вес	Технология приготовления
Королевское зеркало Белый шоколад	0,300 кг	Шоколадное покрытие в отдельных кувшинах, довести до рабочего состояния 45-50°C. Пробить погружным блендером.
Королевское зеркало Шоколадный	0,300 кг	

Сборка и декорирование

Выложить в силиконовую форму полусфера (4 см Ø) крем с шоколадом, убрать в морозилку.

На силиконовом коврик распределите Пралине Хрустящее с воздушным толщиной 1 см. Поместите ненадолго в холодильник, затем с помощью круглой вырубки, нарежьте на диски диаметром 6 см Ø, оставьте в морозилке.

Выложите в форму SILKOMART® «Stone 6,5 см Ø» 2/3 мусса из белого шоколада.

Сверху положите вставку Креме с шоколадом, затем полностью заполните форму оставшимся муссом, отправить в морозильную камеру до полного застывания.

Покройте заготовки разными гелями, Королевское зеркало Шоколад и Белый шоколад. Поместите на диск Хрустящего пралине, затем украсьте шоколадным декором.

Торт

Орех в Меренге

Шоколадный бисквит (300 г)

	Вес	Технология приготовления
РЮР Энд Фриш	0,100 кг	В миксере взбить лопаткой на высокой скорости все ингредиенты 6-7 минут. Бисквитную массу разлить по металлическим кольцам диаметром 16 см по 150 гр. Выпекать 20-25 мин при 170°C.
Мука Пшеничная	0,200 кг	
Сахар	0,250 кг	
Масло растительное	0,250 кг	
Вода	0,050 кг	
Яйцо	0,300 кг	
Какао порошок	0,040 кг	

Масляный шоколадный крем (250 г)

	Вес	Технология приготовления
Майстер Лейхткрем	0,080 кг	Смешайте Майстер Лейхткрем с молоком, дать стабилизироваться 5 мин. Шоколад горький Ковертюр 64% растопить при умеренной температуре до жидкого состояния. В готовый заварной крем добавить растопленный шоколад, хорошо перемешать. Гранд Патиссьер Крим/Кейк взбить в миксере до увеличения в объеме. Добавить заварной крем с шоколадом и объединить все в миксере.
Молоко	0,200 кг	
Гранд Патиссьер Крим/Кейк	0,300 кг	
Шоколад горький Ковертюр 64%	0,100 кг	

Декор из меренги с орехом (80 г)

	Вес	Технология приготовления
Белок яичный	0,080 кг	Взбить белок до образования пены, добавить сахар продолжить взбивать до полного растворения сахара, соединить с дробленным орехом. Распределить тонким слоем на пекарской бумаге/силиконовой коврик. Сушить в заранее разогретой духовке при 80-90°C около 2х часов.
Сахар	0,200 кг	
Орех грецкий	0,300 кг	



Сборка и декорирование

На бисквит нанести часть крема накрыть вторым бисквитом, выровнять оставшимся кремом поверхность торта, украсить ломаной меренгой и посыпать какао-порошком.

Торт Трюфельное Манго

Шоколадный бисквит (200 г)

	Вес	Технология приготовления
РЮР Энд Фриш	0,100 кг	В миксере взбить лопаткой на высокой скорости все ингредиенты 6-7 минут. Бисквитную массу разлить по металлическим кольцам по 100 гр. Выпекать 12-15 мин при 170°C.
Мука Пшеничная	0,200 кг	
Сахар	0,250 кг	
Масло растительное	0,250 кг	
Вода	0,050 кг	
Яйцо	0,300 кг	
Какао порошок	0,040 кг	

Шоколадный Крокант (80 г)

	Вес	Технология приготовления
Крокант Пралине Темный Шоколад с фундуком и миндалем	0,210 кг	Растопите темный шоколад в микроволновой печи до 30°C, затем добавьте Пралине Крокант и перемешайте.
Шоколад Темный Ковертюр 53%	0,040 кг	

Манговое компоте (200 г)

	Вес	Технология приготовления
Фруффи Манго	0,200 кг	Курагу помыть промыть, нарезать на тонкие полоски. Соединить Фруффи Манго, Занессу воду и курагу. Хорошо перемешать.
Майстер Занесса Нейтральная	0,040 кг	
Вода	0,040 кг	
Курага	0,010 кг	

Песочное сабле (60 г)

	Вес	Технология приготовления
Маргарин Гранд Патиссьер Крим Кейк	0,250 кг	Смешать маргарин и сахар. Добавить яйца, ванилин и муку. Охладить не менее 4 ч. Раскатать толщиной 2-3 мм. Вырезать круги диаметром 16 см. Выпекать 12-15 мин при 160°C.
Сахарная пудра	0,250 кг	
Яйца	0,125 кг	
Ванилин	0,005 кг	
Мука пшеничная	0,600 кг	



Мусс Темный Шоколад (400 г)

	Вес	Технология приготовления
Молоко	0,150 кг	Приготовьте из молока и Дальфия Кальткрем. Заварной крем, дайте 5 мин стабилизироваться, перемешайте. Доюавьте растопленный темный шоколад ив 2 захода объедините со взбитыми кливками Пима Наткрем.
Дальфия Кальткрем	0,045 кг	
Шоколад Темный Ковертюр 53%	0,100 кг	
Прима НатКрем	0,300 кг	

Бисквит Мох (5 г)

	Вес	Технология приготовления
Яйцо	0,050 кг	Взбить яйцо с сахаром, муку соединить с Традэкстра аккуратно соединить. Подкрасить массу любым водорастворимым красителем. Разлить в формочки/стаканы, накрыть пленкой и поставить в микроволновку на 1 мин при максимальной мощности, после приготовления сразу снять пленку.
Сахар	0,020 кг	
Мука пшеничная	0,010 кг	
Традэкстра	0,003 кг	
Краситель в асс.	0,001 кг	

Шоколадное покрытие (150 г)

	Вес	Технология приготовления
Королевское зеркало шоколад	0,300 кг	Шоколадное покрытие довести до рабочего состояния 45-50°C. Пробить погружным блендером.

Сборка и декорирование

На охлажденный выпеченный бисквит (1) распределить Шоколадный Крокант, на бисквит (2) распределить Манговое компоте и подморозить. Собрать торт в металлическом кольце 20 см. отсадить крем, затем бисквит (2) манговым компоте вниз, закрыть бисквит кремом и прижать все бисквитом (1). Убрать в шокер или в морозильную камеру до полного застывания. Выньте заготовки из формы и покройте их зеркальной шоколадной глазурью. Украсить песочным сабле и декором в виде кусочков бисквита.