

# Крокант Черника Черная Смородина

Новые рецептуры



  
**Marguerite**





ЯГОДЫ

МОЛОЧНЫЕ  
НОТКИ



## КРОКАНТ ЧЕРНИКА-ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

ДОБАВКИ

ДРУГИЕ  
ФРУКТЫ



# АНТРЕМЁ

Красные ягоды &  
Фисташка



  
**Marguerite**



# Антремё

## Красные ягоды & Фисташка

Рецептура на 1 форму Eclipse

### Зеленый бисквит (100 г)

	Вес	Подготовка
<b>РЮР Энд Фриш</b>	<b>0,100 кг</b>	В миксере взбить лопаткой на высокой скорости все ингредиенты 6-7 минут. Бисквитную массу разлить по металлическим кольцам по 100 гр на кольцо 14 диаметра.. Выпекать 20 мин при 160-170°C.
Мука пшеничная	0,250 кг	
Сахар	0,250 кг	
Масло растительное	0,250 кг	
Вода	0,050 кг	
Яйца	0,300 кг	
Краситель зеленый гелевый	0,010 кг	

### Хрустящая прослойка (60 г)

	Вес	Подготовка
<b>Крокант Черника-Черная смородина</b>	<b>0,200 кг</b>	Размягчить до желаемой консистенции.

### Ягодная начинка (130 г)

	Вес	Подготовка
<b>Фруффи Лесные ягоды</b>	<b>0,200 кг</b>	Хорошо перемешать перед использованием.

### Цитрусовый мусс (390 г)

	Вес	Подготовка
<b>Майстер Занесса Нейтральная</b>	<b>0,060 кг</b>	Смешать Занесса с молоком с температурой ( 25 °С), Осторожно добавить слегка взбитые сливки.
<b>Майстер Занесса Лимон</b>	<b>0,016 кг</b>	
Молоко	0,114 кг	
<b>Прима Наткрем</b>	<b>0,200 кг</b>	

### Красная зеркальная глазурь (150 г)

	Вес	Подготовка
<b>Напфикс Абрикос</b>	<b>0,135 кг</b>	Довести Напфикс Абрикос и воду до кипения, затем добавить Королевское зеркало Нейтральное, пробить погружным блендером с добавлением красного красителя. Использовать при 40-45 °С.
Вода	0,090 кг	
<b>Королевское зеркало Нейтральный</b>	<b>0,450 кг</b>	
Красный краситель	По желанию	

### Сборка и декорирование

После выпекания и остывания бисквита распределить ровным слоем Крокант Черника-Черная смородина (60 г).

Заморозить. Сверху выложить ягодную начинку (130 г) и заморозить.

Отсадить цитрусовый мусс в форму "Eclipse" (около 390 г / форма), затем поместить вставку в центр.

Заморозить. Вытащить десерт из формы и покрыть красной зеркальной глазурью. По желанию украсить красными фруктами и шоколадом.

  
Marguerite



# Тарт Черничная Пастель

Рецептура для 2 x 18 см Ø штук

## Песочное тесто (170 г)

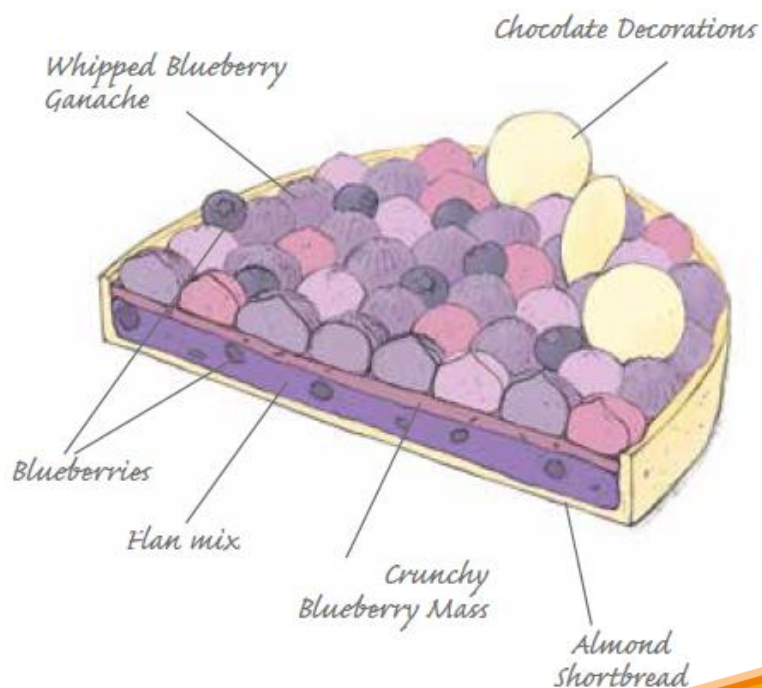
	Вес	Подготовка
<b>Маргарин Гранд Патиссьер Крим Кейк</b>	<b>0,240 кг</b>	Смешать вместе муку, Кейк Микс, Кремипан. Соединить Маргарин Гранд Патиссьер, сахар, соль, ванилин и сухое молоко взбить на миксере лопаткой на высокой скорости до однородной массы. Добавить яйцо. Затем добавить муку и замесить однородное тесто. Охладить тесто мин. 2ч в холодильнике.
<b>Майстер Кремипан</b>	<b>0,060 кг</b>	
<b>Кейк Микс Концентрат</b>	<b>0,040 кг</b>	
Яйцо	0,100 кг	
Мука пшеничная	0,400 кг	
Соль	0,004 кг	
Ванилин	0,001 кг	
Сахар	0,200 кг	
Молоко сухое обезжиренное	0,026 кг	

## Черничный бисквит (160 г)

	Вес	Подготовка
<b>РЮР Энд Фриш</b>	<b>0,100 кг</b>	В миксере взбить лопаткой на высокой скорости все ингредиенты 6-7 минут. Бисквитную массу разлить в песочную заготовку. Добавить чернику.
Мука пшеничная	0,260 кг	
Сахар	0,250 кг	
Масло растительное	0,100 кг	
Вода	0,050 кг	
Яйцо	0,400 кг	
Черника с/м	0,265 кг	

## Хрустящая начинка (60 г)

	Вес	Подготовка
<b>Крокант Черника-Черная смородина</b>	<b>0,600 кг</b>	Нагреть до желаемой консистенции.



Marguerite



## Черничный ганаш (250 г)

	Вес	Подготовка
<b>Прима Наткрем 1</b>	<b>0,315 кг</b>	Довести Прима Наткрем (1) до кипения и добавить белый шоколад 29%, пробить блендером, всыпать Занессу и еще раз пробить до объединения. Затем добавить холодный крем Прима Наткрем (2) и снова пробить блендером. Разделить смесь на три емкости и добавить в каждую разное количество измельченного Фруффи черника (40 г, 70 г и 100 г), чтобы создать 3 разных оттенка фиолетового и разных вкусов. Накрыть ганаш пленкой в контакт, охладить 12 часов.
Белый Шоколад	0,170 кг	
<b>Майстер Занесса Нейтральная</b>	<b>0,060 кг</b>	
<b>Прима Наткрем 2</b>	<b>0,315 кг</b>	
<b>Фруффи Черника</b>	<b>0,210 кг</b>	

## Сборка и декорирование

Раскатать песочное тесто до толщины 3-4 мм, выложить в круглые формы диаметром 18 см, высотой 2,5-3 см.

Заготовки немного подморозить, залить черничный бисквит.

Выпекать в духовке с вентилятором при 170 - 180°C в течение 25 -30 мин.

После охлаждения распределить 60 гр. Крокант Черника-Черная смородина ровным слоем и дать немного застыть в холодильнике.

Взбить ганаш с Фруффи черника с помощью миксера насадкой лопатка и отсадить через кондитерский мешок используя насадки разных размеров. Украсить свежей черникой. По желанию шоколадным декором.



# Тарт Чизкейк Лесные ягоды

Рецептура на 6 шт 18cm

## Тесто Сабле

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Маргарин ГП Крим Кейк</b>	<b>0,380 kg</b>	Смешать масло, пудру и миндальную муку. Добавить яйцо, соль и муку и замесить однородное тесто. Убрать в холодильник на 2 ч.
Сахарная пудра	0,255 kg	
Соль	0,006 kg	
<b>Мука миндальная</b>	<b>0,100 kg</b>	Раскатать тесто толщиной 2.5 mm и выложить в формы для тартов 18 см.
Яйцо	0,130 kg	
Мука пшеничная	0,635 kg	

## Чернично-Миндальный крем

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Маргарин ГП Крим Кейк</b>	<b>0,150 kg</b>	Марципан нагреть в микроволновой печи и перемешать на миксере лопаткой до однородной массы. Частями добавить яйцо и затем все остальные компоненты.
Сахарная пудра	0,075 kg	
Яйцо	0,150 kg	
<b>Марципан 50%</b>	<b>0,150 kg</b>	Отсадить в каждый тарт по 110 г массы. Сверху выложить чернику.
<b>ТрадЭкстра</b>	<b>0,045 kg</b>	
Черника замороженная	0,090 kg	Выпекать при 170° С 20 мин.

## Желе с Лесными ягодами

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Фруффи Лесные ягоды</b>	<b>1,000 kg</b>	Стабилизатор Занесса перемешать с тёплой водой и перемешать с начинкой Фруффи.
Вода	0,200 kg	
<b>Занесса нейтральная</b>	<b>0,200 кг</b>	Половину массы разлить в формы полусферы 30 mm и заморозить.



Marguerite



## Хрустящая Начинка

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Крокант Черника-Чер.смородина</b>	<b>0,600 kg</b>	Размягчить массу в микроволновой печи

## Мусс Чизкейк с Лаймом

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Занесса нейтральная</b>	<b>0,070 kg</b>	Нагреть молоко с сахаром и перемешать со стабилизатором Занесса .Добавить сыр и цедру. Перемешать.Добавить слегка взбитые сливки Приманат. Отсадить мусс в полусферы 42 мм и заморозить .
Молоко 3,2%	0,035 kg	
Сахар	0,025 kg	
Мягкий сыр	0,175 kg	
Цедра лайма	1 pcs.	
<b>Приманат Крем</b>	<b>0,220 kg</b>	

## Глассаж Нейтральный

	Кол-во	Способ приготовления
<b>Напфикс Абрикос</b>	<b>0,120 kg</b>	Нагреть гель Напфикс с водой , затем добавить гель Роял Мируар Нейтральныйт, использовать 35-40°C.
Вода	0,080 kg	
<b>Роял Мируар нейтральный</b>	<b>0,400 kg</b>	

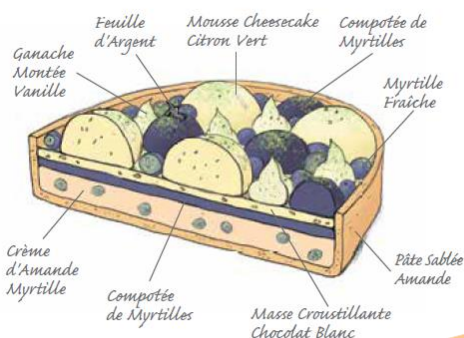
## Ганаш Монтэ

	Weight	Preparation
<b>Приманат Крем (1)</b>	<b>0,120 kg</b>	Нагреть сливки Приманат (1) с ванилью, затем добавить глюкозу и Стаболин 815. В полученную массу добавить шоколад 29%. Когда масса остынет перемешать со сливками Приманат (2). Полностью охладить и взбить массу на миксере
Ваниль или экстракт	0,5 pcs.	
<b>Глюкоза</b>	<b>0,015 kg</b>	
<b>Стаболин 815</b>	<b>0,015 kg</b>	
Белый Шоколад 29%	0,160 kg	
<b>Приманат Крем (2)</b>	<b>0,310 kg</b>	

## Сборка и Декорирование

На выпеченный и охлажденный тарт выложить по 100 г ягодного желе, охладить до застывания . Затем нанести слой Кроканта Черника-Черная смородина (по 60 г на тарт) , охладить. Выложить полусферы с муссом (7 шт на тарт) и полусферы с желе (7 шт на тарт).

Глазировать нейтральным глассажем. Взбитый ганаш Монтэ отсадить на поверхность через насадку Ø 10 mm. Декорировать черникой и цедрой лайма .





# Торт

## Дольче Бэрри



  
Marguerite



# Торт Дольче Бэрри

Рецептура на 18 см x 5 Н

## Бисквит Маффин с малиной (360 г)

	Вес	Технология приготовления
<b>Американ Маффин концентрат (светлый)</b>	<b>0,050 кг</b>	Взбить на средней скорости все ингредиенты одновременно лопаткой 5-7 минут. Распределить массу Вложите в кольца Ø 16 см (180 г / кольцо). Выпекайте в духовке с вентилятором при температуре 170°C в течение 15 минут с закрытым клапаном.
Сахар	0,105 кг	
Растительное масло	0,090 кг	
Вода	0,055 кг	
Мука пшеничная	0,100 кг	
Яйцо	0,105 кг	
Малина с\м	0,100 кг	

## Хрустящая прослойка (70 г)

	Вес	Технология приготовления
<b>Крокант черника – черная смородина</b>	<b>0,100 кг</b>	Нагрейте до получения желаемой консистенции.

## Вишневая начинка (100 г)

	Вес	Технология приготовления
<b>ФРУФФИ ВИШНЯ</b>	<b>0,100 кг</b>	Слегка перемешайте..

## Клубничный Мусс (360 г)

	Вес	Технология приготовления
<b>Майстер Занесса Клубничная</b>	<b>0,050 кг</b>	Смешайте сахар с теплой водой до полного растворения сахара, добавьте Майстер Занесса Клубника хорошо перемешайте и соедините со взбитыми сливками Прима НатКрем.
Вода	0,063 кг	
Сахар	0,025 кг	
<b>Прима НатКрем</b>	<b>0.250 кг</b>	

## Розовый гель (100 г)

	Вес	Технология приготовления
<b>Напфикс Абрикос</b>	<b>0,150 кг</b>	Смешайте Напфикс Абрикос и воду, довести до кипения и немного проварить. Добавьте Королевское зеркало нейтральный и розовый краситель, Пробейте погружным блендером стараясь не образовывать пузырьки воздуха. Использовать при 40–45 °С.
Вода	0,100 кг	
<b>Королевское зеркало нейтральный</b>	<b>0,500 кг</b>	
Краситель розовый		

## Сборка и декорирование

Как только бисквит остынет, распределите на бисквите (1) хрустящую прослойку а на бисквите (2) вишневую начинку 100 гр и поместите в морозильную камеру. Соберите в перевернутом виде: разложите половину клубничного мусса в кольцо Ø 18 см, затем поместите бисквит с вишневой начинкой / бисквитом. Распределить оставшийся мусс и закрыть бисквитом (1) с хрустящим слоем. Поместите в морозильную камеру. Залить розовым гелем. По желанию можно украсить цветами из марципана, маршмеллоу.

  
**Marguerite**



# История создания Крокантов

2006

## Пралине Крокант

Изготовлен из натурального молочного шоколада с маслом какао, миндального пралине и хрустящих хлопьев



2009

## Крокант Белый Шоколад

Крокант из белого шоколада с кусочками хрустящих хлопьев.



## Крокант Фисташковый

Изготовлен из белого шоколада с добавлением фисташкового пралине и хрустящих хлопьев.

2011

## Крокант Спекулюс

Пралине с кусочками печенья Спекулюс (кармелизированный бисквит с корицей) и кусочками хрустящих хлопьев.



2012

## Карамель Флёр де Силь

Миндальное пралине с белым шоколадом, карамелью, мелкой морской солью и кусочками хрустящих хлопьев.



2013



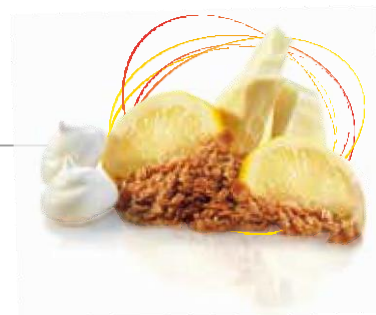
### Крокант Красные ягоды

Пралине с белым шоколадом, кусочками клубники и малины, а также хрустящими хлопьями.

2015

### Крокант Лимонное Безе

Крокант с белым шоколадом, лимонной пастой, вкраплениями безе и хрустящих бисквитных кусочков



2017

### Крокант Тёмный шоколад с фундуком и миндалем

Изготовлен из темного шоколада с добавлением жареного фундука, миндаля и кусочков хрустящих хлопьев.



2019

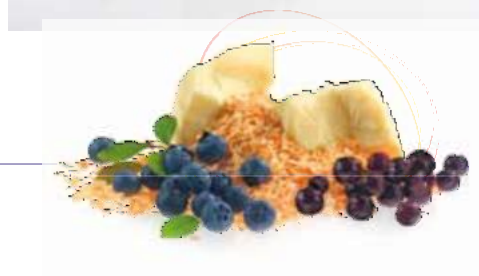
### Крокант Маракуйя-Кокос

Крокант из белого шоколада с кусочками маракуйи и кокоса.



### Крокант Черника-Чёрная смородина

Изготовлен из белого шоколада, дикой черники и черной смородины с добавлением хрустящих хлопьев.



CSM Russia

129626 Российская Федерация, Москва

Бизнес-центр "Антарис", ул. Маломосковская, д. 22, с.1, этаж 2, офис 222

T +7 (495) 669-61-37 E-Mail: [Info.Russia@csmingredients.com](mailto:Info.Russia@csmingredients.com)

[www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

