

Малиновое муссовое пирожное



Малиновое муссовое пирожное

форма «Сердце Amorini» Silikomart 8 шт

- Шоколадный бисквит
- Хрустящий слой
- Малиновый джем
- Шоколадный мусс
- Зеркальная глазурь

Шоколадный бисквит

90 гр сливочного масла
90 гр питьевого йогурта
40 гр эспрессо
90 гр яйца
150 гр сахара
135 гр муки
20 гр какао
1 ч л разрыхлителя
 $\frac{1}{4}$ ч л соды

Сливочное масло растопить на среднем огне. Добавить йогурт и кофе. Отдельно смешать все сухие ингредиенты. Яйца взбить с сахаром в пышную светлую массу (5-7 минут). Поочередно подмешать к ним йогурт и сухие ингредиенты. Распределить на противень. Выпекать при 180С около 12-15 минут. Остудить. Аккуратно срезать верхний слой, вырезать нужный диаметр. Распределить хрустящий слой и заморозить. Остатки бисквита можно заморозить

Хрустящий слой

30 гр молочного шоколада (любого)
6 гр кукурузного масла (или виноградной косточки)
25 гр вафельной крошки

Шоколад растопить. Добавить масло, затем вафельную крошку. Распределить поверх бисквита и заморозить

Малиновый джем

(форма «Сердце Cupido 30» Silikomart 8 шт)

150 гр пюре малины Ravifruit
30 гр сахара
6 гр кукурузного крахмала
1 гр желатина 220 Bloom

Пюре поставить на огонь.
Всыпать сахар, смешанный с крахмалом при 40-45С.
Прокипятить 1 минуту на среднем огне. Добавить желатиновую массу. Разлить по формам и заморозить

Шоколадный мусс

100 гр сливок 33% (1)
35 гр пюре малины Ravifruit
125 гр молочного шоколада
LUKER heliconia 41%
(или любого другого 41%)
4 гр желатина 220 bloom
260 гр сливок 33% (2)

Сливки (1) и желатиновую массу довести до кипения и вылить на шоколад. Сделать эмульсию. Добавить пюре комнатной температуры и снова сделать эмульсию. Остудить до 32С. Соединить с полувзбитыми сливками (2)

Зеркальная глазурь

75 гр воды
100 гр сахара
100 гр глюкозы
100 гр белого шоколада
65 гр сгущенного молока
6,5 гр желатина 220 bloom
Любой краситель

Воду, сахар и глюкозу довести до кипения и вылить на шоколад, сгущенку и желатиновую массу. Сделать эмульсию. Накрыть пленкой в контакт. Убрать в холодильник на 24 часа. Рабочая температура 34-36С. Срок годности 1 неделя в холодильнике

