

РЕЦЕПТУРЫ ИЗДЕЛИЙ

Горячий шоколад



Технология приготовления:

Вскрыть пакет **«Golden Cioc»**, налить необходимое количество в шоколадницу, подогреть до 55-65°C. Порционно разлить густой питательный напиток, украсить. Подается как в горячем, так и в холодном виде.

✚ Десерт «Панна Котта Ваниль»/ «Панна Котта Карамель»

Технология приготовления:

Вскрыть пакет, выложить продукт в емкость и подогреть в микроволновой печи до температуры 30-35°C. Содержимое пакета при этом становится жидким. Разлить в формы и охладить в холодильнике при температуре 4-6°C в течении 1-2-х часов до желеобразной консистенции. Украсить по желанию.



✚ Десерт «Тирамису»



Технология приготовления:

Охладить продукт до температуры 2-6°C. Взбить в миксере до кремовой консистенции 3-5 минут. Оформить десерт, чередуя кремовую массу и печенье «Савоярди» (бисквит), пропитанный кофейно-сахарным сиропом. Оформить сверху «Ариба Какао Амаро».

✚ Трюфеля из черного шоколада

Наименование	Количество, гр
«Мастер Гурме Голд»	300
Шоколад «Ариба» 72%	650
Ликер «Бейлис»/Коньяк	30
Сахарная пудра (на подпыл)	80
Кондитерская глазурь «Карибе» диски черные	150
Шоколадный декор линии «Ариба»	200



Технология приготовления:

Растительный крем «Мастер Гурме Голд» довести до 90°C и ввести в шоколад «Ариба». Перемешать до однородной массы и добавить алкоголь. Массу плотно покрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник, минимум на 2 часа для стабилизации.

Охлажденную массу вымесить в сахарной пудре, как тесто. Готовая трюфельная масса не липнет к рукам, плотной консистенции, без комочков, однородная. Охлажденную массу поделить по 5-7 г и придать форму. Заглазировать **кондитерской глазурью «Карибе» диски черные**, обкатать в одном из видов шоколадного декора линии «Ариба» или в «Ариба Какао Амаро»

✚ Корпусные цветные конфеты



Технология приготовления:

Растопить, одну из видов, цветную глазурь «Центрамерика» (Лимон, Апельсин, Клубника, Фисташка, Голубая) в микроволновой печи до 40-45 °С, и подготовить корпус для конфет. Отдельно растопить один из видов шоколадной пасты линии «Каравелла» до 40°C. Смешать «Декор Гель Нейтральный» с алкоголем аккуратно, не насыщая массу воздухом. Заполнить 1/4 формы. Сверху на гель отсадить 3/4 шоколадной пасты линии «Каравелла» - охладить. Покрывать цветной глазурью «Центрамерика». Охладить. Достать из форм.

🍪 Печенье «Макаронс»



Тесто

Наименование	Количество, гр
Белок яичный	260
Сахарная пудра	400+80
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	300
Мука пшеничная в/с	240
Краситель пищевой (жидкий / сухой) по желанию	3/1

Технология приготовления:

Взбить яичный белок с сахарной пудрой (400 г) около 3 минут. **Смесь «Фиорфиоре Лагласса»** перемешать с мукой и сахарной пудрой (80г). Смешать обе массы лопаткой, при необходимости добавить краситель и перемешать до однородной консистенции. Переложить массу в кондитерский мешок. Отсадить заготовки на листы для выпекания с пергаментом и дать заветреться до образования матовой корочки (около 40 минут). Выпекать в конвекционной печи при температуре 130 - 140 °С, 18 минут, желательного без обдува.

При приготовлении начинки для «Макаронс», используются крем-пасты линии **«Каравелла»**, шоколады линии **«Ариба»**, цветные глазури линии **«Центрамерика»** десертные пасты и миндальная начинка на основе смеси **«Лагласса»**

Кап-кейк

Наименование	Количество, гр
Смесь «Парадизо С25»	250
Мargarин «Джойа»/«Джойа Спешиал»	500
Мука пшеничная в/с	350
Сахарный песок	400
Яйцо столовое	500
«МастерГель Голд Нейтральный»	70
Мастика для обтяжки ТМ «Master Martini»	90
Мастика для моделирования ТМ «Master Martini»	35



Технология приготовления:

Соединить все продукты и взбить в миксере лопаткой 5-7 минут. Отсадить тесто в формы для выпечки на 2/3 формы.

Выпекать в конвекционной печи при температуре 170 - 180 °С, 20 минут.

Охладить, загрунтовать «МастерГель Голд Нейтральным», покрыть мастикой для обтяжки ТМ «Master Martini», прикрепить украшение из мастики для моделирования ТМ «Master Martini».



Пирожное «Банановая сфера»

На 5 пирожных

Технология приготовления

Залить 80% силиконовой формы банановым муссом. Уложить и утопить в нём бисквитные полуфабрикаты. Разровнять поверхность по форме. Убрать в морозилку для 100% заморозки. Вытянуть из формы замороженные полуфабрикаты. Покрыть разогретым до 35–40 °С зеркальным покрытием «Мираль». Украсить декором из цветной глазури «Центрамерика».



Банановый мусс

Наименование	Количество, гр
Сливки «Мастер Гурме Шеф»	125
Натуральный белый шоколад «Ариба»	50
Сироп для крема	130
Банан очищенный	100
Лимонный сок (для банана)	20

Банан полить лимонным соком и размять вилкой или блендером. Ввести сироп в размятый банан с лимонным соком, перемешать. Ввести банановую смесь в разогретый до жидкого состояния белый шоколад, тщательно перемешать. Добавить набитые

до 70-75% сливки. Перемешиваем до однородного состояния.

Сироп для крема

Наименование	Количество, гр
Сироп сахар+вода (1:1)	50
Мед или глюкозный сироп	20
Желатин в порошке	10
Вода для желатина	50

Сахарный сироп и мед (глюкозный сироп) подогреть. Смешать до однородной консистенции.

Ввести замоченный и подогретый желатин.

Сахарный сироп

Наименование	Количество, гр
Сахар	25
Вода	25

Сахар смешать с водой. Вскипятить. Охладить.

Бисквит

Наименование	Количество, гр
Смесь «Пан ди Спанья»	
Мука	12
Сахар	18
Яйцо	27
Вода	8

Все ингредиенты загрузить в сбивальную машину и взбивать 10 минут. Выпекать при t 220C в течение 6 – 8 минут до готовности.

Дать полуфабрикату остыть.

✦ Пирожное «Клубнично - шоколадное»

На 5 пирожных

Технология приготовления

Залить 80% силиконовой формы шоколадным муссом. Уложить и утопить в нём бисквитные полуфабрикаты. Разровнять поверхность по форме. Убрать в морозилку для 100% заморозки. Вытянуть из формы замороженные полуфабрикаты. Покрывать разогретым до 35–40 °С зеркальным покрытием «Мираль». Украсить декором из цветной глазури «Центрамерика».



Шоколадный мусс

Наименование	Количество, гр
Растительный крем « Мастер Гурме Шеф »	200
Натуральный шоколад « Ариба » 60%	80
Сироп для крема	130

Разогреть натуральный шоколад «**Ариба**» 60%. Добавить горячий сироп, перемешать. Добавить взбитый до 80% растительный крем «**Мастер Гурме Шеф**» Перемешать до однородной консистенции.

Сироп для крема

Наименование	Количество, гр
Сироп сахар+вода (1:1)	50
Сгущенное молоко	20
Желатин в порошке	10
Вода для желатина	50

Сахарный сироп и сгущенное молоко подогреть. Смешать. Ввести замоченный и подогретый желатин.

Сахарный сироп

Наименование	Количество, гр
Сахар	25
Вода	25

Сахар смешать с водой. Вскипятить. Охладить.

Бисквит

Наименование	Количество, гр
Смесь «Пан ди Спанья»	
Мука	12
Сахар	18
Яйцо	27
Вода	8

Все ингредиенты загрузить в сбивальную машину и взбивать 10 минут. Выпекать при t 220C в течение 6 – 8 минут до готовности. Дать полуфабрикату остыть.

✦ Пирожное «Лимонное»

На 5 пирожных

Технология приготовления

Залить 80% силиконовой формы творожным кремом. Уложить и утопить в нём бисквитные полуфабрикаты. Пропитать сахарным сиропом. Разровнять поверхность по форме. Убрать в морозилку для 100% заморозки. Вытянуть из формы замороженные полуфабрикаты. Покрыть разогретым до 35–40 °С зеркальным покрытием «Мираль». Украсить декором из цветной глазури «Центрамерика».



Творожный крем

Ингредиенты	Количество, гр
Творог 9%	75
Сахар	30
Цедра с 1 лимона	10
Растительный крем «Декор Ап»	75
Сахар	30
Сок с 1 лимона	20
Желатин	10
Вода (холодная кипяченая для замачивания желатина)	50

Замочить желатин
Творог перетереть, добавить сахар, цедру лимона.
Взбить **«Декор Ап»** с сахаром.
Перемешать творожную массу со взбитым **«Декор Ап»**.
Добавить сок лимона.
В конце ввести растопленный желатин.

Бисквит

Наименование	Количество, гр
Смесь «Пан ди Спанья»	
Мука	12
Сахар	18
Яйцо	27
Вода	8

Все ингредиенты загрузить в сбивальную машину и взбивать 10 минут.
Выпекать при t 220С в течение 6 – 8 минут до готовности.
Дать полуфабрикату остыть.

Сахарный сироп

Наименование	Количество, гр
Сахар	25
Вода	25

Сахар смешать с водой.
Вскипятить.
Охладить.