

Poltseva INESA



МАНГО МАРАКУЙЯ 2.0

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ, ДИАМЕТР 18 СМ

ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло	200 г.
Сахар	200 г.
Яйца С1 (около 240 г)	4 шт.
Мука	200 г.
Разрыхлитель	10 г.
Цедра 1 лимона	

* берите масло комнатной температуры
* предварительно просейте муку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Предварительно разогрейте духовку (160–165° для конвектомата 170–175° для домашней духовки в режиме “верх–низ”).
Масло взбейте миксером до бела.
Всыпьте весь сахар и взбейте содержимое в пышную массу.
В отдельную чашу вбейте все яйца. Добавьте их в сахарно-масляную смесь. Взбивайте в течение пяти минут на высокой скорости.
В отдельную емкость всыпьте заранее просеянную муку и добавьте разрыхлитель. Перемешайте.
Соедините жидкие ингредиенты со смесью муки и разрыхлителя. Взбейте миксером на максимальной скорости до однородности. Добавьте лимонную цедру и вновь взбейте миксером.
Запеките 3 формы диаметром 18 см.
В каждую форму отмерьте по 250 г теста. Разровняйте.
Выпекайте 25 мин. Готовность проверьте шпажкой.
Дайте бисквиту остыть (около часа). Оберните пищевой пленкой и отправьте в холодильник на ночь.

МАНГОВЫЙ ГНАШ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пюре манго	50 г.
Сливки 33–35%	35 г.
Белый шоколад 34%	85 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливки и пюре манго смешайте вместе в кастрюльке.
Подогрейте смесь на маленьком огне, постоянно помешивая. До кипения не доводите.
Добавьте шоколад и растворите его в горячей массе, постоянно помешивая.
Снимите смесь с огня, перелейте в мерный стакан и взбейте блендером.
Оставьте в холодильнике до полной стабилизации.

КЮЛИ ИЗ МАРАКУЙИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пюре свежей маракуйи	200 г.
Сахар	30 г.
Пектин NH	3 г.
Сироп глюкозы	20 г.
Сок лимона	3 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюльке смешайте пюре маракуйи и сироп глюкозы. Доведите до кипения, постоянно помешивая.
В отдельной емкости смешайте пектин NH и сахар. Постоянно и аккуратно помешивая, всыпьте смесь сахара и пектина в подогретое пюре маракуйи.
Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и проварите еще 2–3 минуты.
Оставьте в холодильнике до полной стабилизации.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	500 г.
Сливки 30-35%	200 г.
Сахарная пудра (по вкусу)	150 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше миксера взбейте сливки и сыр до пышной и плотной массы (2-3 минуты на максимальной скорости).
Всыпьте сахарную пудру и снова взбейте.

СХЕМА:

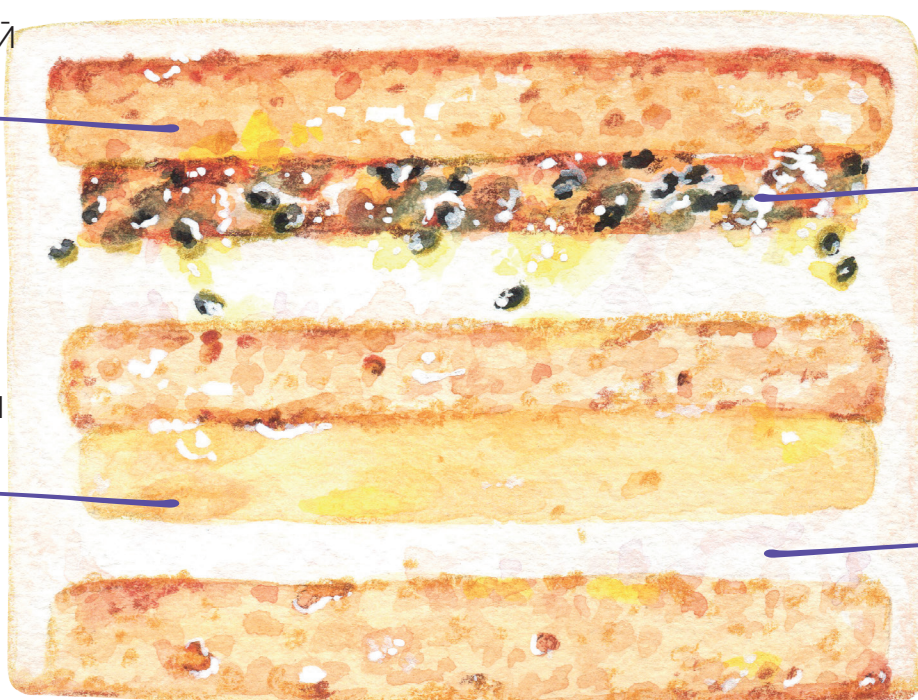
- (1) БИСКВИТ - ПРОПИТКА - КРЕМ - БОРТ - МАНГО
- (2) БИСКВИТ - ПРОПИТКА - КРЕМ - БОРТ - МАРАКУЙЯ
- (3) БИСКВИТ - ПРОПИТКА - КРЕМ

ЛИМОННЫЙ
БИСКВИТ

МАНГОВЫЙ
ГАНАШ

КЮЛИ ИЗ
МАРАКУЙИ

СЛИВОЧНЫЙ
КРЕМ



[illegible][illegible]