

Poltseva INESA



РАЙСКИЙ КОКОС

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ. ДИАМЕТР 18 СМ.

КОКОСОВЫЙ ДАКУАЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахарная пудра	370 г.
Кокосовая стружка	230 г.
Миндальная пудра	150 г.
Яичный белок	450 г.
Сахар	150 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогрейте духовку с конвекцией до 180°C. Просейте вместе сахарную пудру, кокосовую стружку и миндальную пудру. В отдельной емкости взбейте белки до устойчивых пиков. С помощью силиконовой лопатки добавьте белки к просеянным ингредиентам. Аккуратно перемешайте. Подготовьте три кольца диаметром 18 см, распределите тесто поровну и выпекайте 20–25 минут.

ПРОПИТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода	50 г.
Сахар	50 г.
Пюре маракуйи	25 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюльке с толстым дном смешайте все ингредиенты для пропитки. Доведите до кипения и проварите еще несколько минут.

КОМПОТЕ С МАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свежее манго (нарежьте кубиком)	250 г.
Пюре маракуйи	135 г.
Пюре манго	105 г.
Кокосовая паста	100 г.
Пектин NH	4 г.
Сахар	55 г.
Сироп глюкозы	30 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюльке с толстым дном соедините сироп глюкозы, кокосовую пасту, а также пюре манго и маракуйи. Доведите до кипения. Параллельно, смешайте в отдельной емкости сахар и пектин. Постоянно и аккуратно помешивая, введите смесь сахара и пектина в нагретую массу фруктового пюре и глюкозы. Доведите до кипения. Убавьте огонь до минимума и проварите еще 2–3 минуты. Снимите полученную массу с огня, добавьте в нее кубики манго и хорошо промешайте. Оставьте в холодильнике до полной стабилизации.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливочный сыр	500 г.
Сливки 30-35%	200 г.
Сахарная пудра	80 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше миксера смешайте вместе 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-КОМПОТЕ
- (2) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-КРЕМ-БОРТ-КОМПОТЕ
- (3) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-КРЕМ



