

Poltsava I N E S A



АНАНАС-ЛАЙМ

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ, ДИАМЕТР 18 СМ

БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло	135 г.
Сахар	135 г.
Яйца	135 г.
Мука	135 г.
Разрыхлитель	4 г.
Цедра лайма	7 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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 в нее разрыхлитель. Перемешайте.
Соедините жидкие ингредиенты со смесью муки и разрыхлителя. Взбейте миксером на максимальной скорости до однородности.
Добавьте цедру лайма и вновь взбейте миксером.
Запакуйте две 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.

ПРОПИТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода	100 г.
Сахар	100 г.
Лаймовый сок	50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте все ингредиенты для пропитки в кастрюльке с толстым дном.
Доведите до кипения и проварите 2 минуты.

КОМПОТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свежий ананас	225 г.
Пюре ананаса	100 г.
Цедра лайма	8 г.
Тертый свежий имбирь	8 г.
Пектин NH	3 г.
Сахар	8 г.
Сироп глюкозы	30 г.
Лимонный сок	5 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежий ананас нарежьте красивыми маленькими кубиками, добавьте имбирь и цедру, сбрызните лаймовым соком и тщательно все это перемешайте. Накройте пищевой пленкой и оставьте в холодильнике.
В кастрюльке смешайте пюре ананаса и сироп глюкозы. Постоянно помешивая, доведите до кипения.
В отдельной емкости смешайте пектин NH и сахар.
Постоянно и аккуратно помешивая, введите смесь сахара и пектина в подогретое ананасовое пюре. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и проварите еще 2–3 минуты. Снимите с огня.
Добавьте маринованный ананас и хорошо все вымешайте. Постоянно помешивая, проварите на слабом огне еще 3–4 минуты.
Оставьте в холодильнике до полной стабилизации.

ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	400 г.
Сахар	75 г.
Яйцо С1	1 шт.
Кокосовое молоко	80 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочный сыр перетрите с сахаром до однородности. Добавьте в смесь яйцо, а затем кокосовое молоко. Тщательно перемешайте. Влейте сырную массу в форму, разровняйте и сверху посыпьте кокосовой стружкой. Выпекайте при температуре 110° около 50-60 минут. Остудите в выключенной духовке, а затем отправьте в холодильник минимум на 5-6 часов.

КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	500 г.
Сливки 30-35%	200 г.
Сахарная пудра	100 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

СХЕМА:

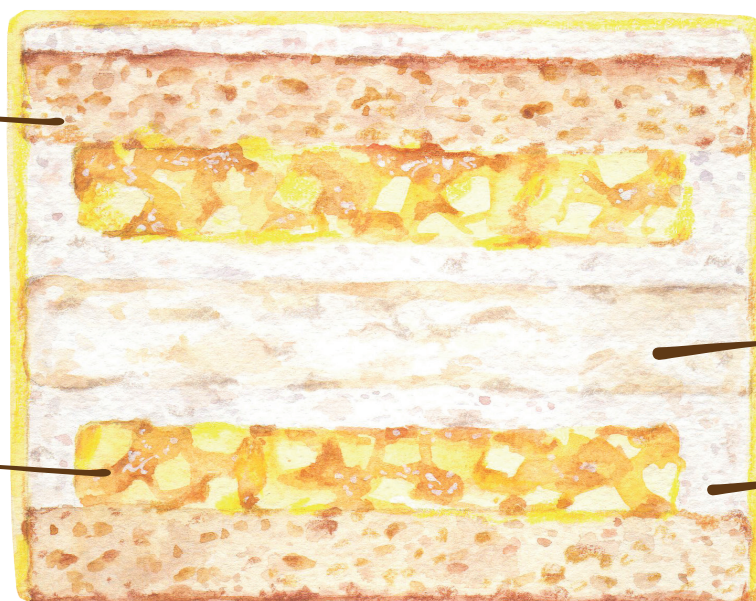
(1) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-КРЕМ-БОРТ-КОМПОТЕ

(2) ЧИЗКЕЙК-БОРТ-КОМПОТЕ

(3) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-КРЕМ

ЛАЙМОВЫЙ
БИСКВИТ

АНАНАСОВОЕ
КОМПОТЕ



КОКОСОВЫЙ
ЧИЗКЕЙК

СЛИВОЧНЫЙ
КРЕМ

