

Рецепт шоколадных кейк-попсов в глазури



Recipe for Glazed Chocolate Cake-Pops



Шаг 1. Приготовление бисквита

1. Все сухие ингредиенты смешать (сахар, мука, какао, соль, разрыхлитель).
2. Добавить жидкие ингредиенты кроме кипятка (молоко, растительное масло, яйцо), тщательно перемешать.
3. Влить кипятка, перемешать.
4. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 15-20 мин.

Ингредиенты

110 г муки	10 г разрыхлителя
120 г сахара	85 мл молока
30 г какао	45 мл растительного масла
1 г соли	1 яйцо
	85 мл кипятка

Шаг 2. Приготовление бисквитной массы

1. Из бисквита сделать крошку.
2. Добавлять сливочное масло в бисквитную крошку до получения пластичной массы.

Шаг 3. Приготовление глазури

1. Шоколад растопить импульсами по 15 секунд в микроволновой печи при 850 Вт, или на водяной бане.
2. В шоколад влить растительное масло, тщательно перемешать.

Ингредиенты

70-100 г сливочного масла (для приготовления бисквитной массы)
100 г шоколада (темный/молочный/белый)
25 г растительного масла

Шаг 4. Сборка

1. Из бисквитной массы сформировать желаемую форму, вставить палочку, либо шпажку.
2. Охладить в морозильной камере до температуры минимум 2 °C.
3. Подготовить глазурь в высокой узкой ёмкости, рабочая температура которой 32 °C.
4. Окунуть охлажденную бисквитную массу на палочке в глазурь.
5. Оставить в холодильнике для стабилизации на 10 минут.

СОСТАВ: мука пшеничная, сахар, масло 85.5, какао тертое, шоколад Callebaut (какао тертое, сахар, масло какао, эмульгатор: соевый лецитин, натуральный ароматизатор: ваниль), маршмэллоу (сахар, песок, патока, вода, глюкоза кристаллическая, желатин пищевой, кукурузный крахмал, ароматизатор натуральный: ваниль), разрыхлители, кондитерская посыпка (сахар, крахмал кукурузный, мука пшеничная, мука рисовая, мальтодекстрин, декстроза, ароматизатор ванильный, пищевые красители).

Step 1. Sponge-cake preparation

1. Mix all of the dry ingredients (sugar, flour, cocoa, salt, baking powder).
2. Add liquid ingredients except for boiling water (milk, vegetable oil, egg), mix thoroughly.
3. Add boiling water, stir.
4. Bake in the oven, set for 180 °C, for 15-20 minutes.

Ingredients

110 g flour	10 g baking powder
120 g sugar	85 ml milk
30 g cocoa	45 ml vegetable oil
1 g salt	1 egg
	85 ml boiling water

Step 2. Preparation of chocolate sponge-cake mass

1. Break up the sponge cake.
2. Add butter while mixing the broken up sponge cake bits until a pliable consistency is obtained.

Step 3. Glaze preparation

1. Melt the chocolate in 15 second intervals in a microwave oven rated at 850 W, or in a water bath.
2. Pour vegetable oil into the chocolate, mix thoroughly.

Ingredients

70-100 g butter (for chocolate sponge-cake mass)
100 g chocolate (dark, milk, or white)
25 g vegetable oil

Step 4. Assembly

1. Form the desired shape from the chocolate sponge-cake mass, insert a popsicle stick.
2. Chill in a freezer to a temperature of at least 2 °C.
3. Prepare the glaze in a high, narrow container, maintain a temperature of 32 °C in order to prevent the chocolate from hardening.
4. Dip the chilled biscuit mass on a popsicle stick into the glaze.
5. Leave in the refrigerator to stabilize for 10 minutes.

INGREDIENTS: wheat flour, sugar, butter 85.5, ground cocoa, Callebaut baking chocolate (ground cocoa, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural flavor: vanilla), marshmallow (granulated sugar, molasses, water, glucose crystals, food-grade gelatin, corn starch, natural flavor: vanilla), baking powder, confectionery dressing (sugar, corn starch, wheat flour, rice flour, maltodextrin, dextrose, vanilla flavor, food coloring).