



Ингредиенты

- Ингредиенты на 1 порцию:
- Шоколадная песочная крошка п/ф:
- Масло сливочное 82,5% 200 г
- Сахарная пудра 180 г
- Яйцо куриное 164 г
- Мука миндальная 60 г
- Мука в/с 440 г
- Соль 4 г
- Ванильная паста 2 г
- Банановая карамель п/ф:
- Банан свежий очищенный 155 г
- Карамельный соус 120 г
- Ванильная паста 2 г
- Эспума кофейная п/ф:
- Банан свежий очищенный 155 г
- Карамельный соус 120 г
- Ванильная паста 2 г
- Эспума кофейная п/ф:
- Сливки 33% 680 г
- Шоколад молочный 125 г
- Кофейный экстракт 2
- Сыр творожный Cremette Professional 100 г
- Сборка:
- Банановая карамель п/ф 35 г
- Эспума кофейная п/ф 125 г
- Шоколадная песочная крошка п/ф 30 г
- Пекан орех 8 г
- Какао порошок 2 г

Приготовление

Песочная основа п/ф шоколадная

Смешать вместе муку, масло, сахарную пудру, миндальную муку, какао, соль, ванильную пасту, постепенно ввести яйцо.

Замесить однородное тесто.

Охладить и раскатать, после чего сформировать тарт и отпекать при 160 градусах 12-16 минут.

Банановая карамель п/ф

Банан свежий нарезать на кубики, смешать с карамельным соусом и ванильной пастой.

Эспума кофейная п/ф Сливки нагреть с экстрактом, сделать эмульсию с шоколадом, добавить Cremette.

Зарядить в сифон, охладить и стабилизировать в холодильнике 12 часов.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг