



Корзиночка с ананасом



Ингредиенты

- Корзиночка п/ф:
- мука – 200 г
- сливочное масло – 100 г
- сахар – 80 г
- яичные желтки – 2 шт
- Компоте ананасовый п/ф:
- ананас – 200 г (кубик 0,5*0,5)
- сахар – 2 г
- ананасовое пюре – 150 г
- пектин – 2 г
- Крем ананасовый с куркумой:
- ананасовое пюре – 100 г
- корень куркумы – 5 г
- сыр творожный Cremette Hochland Professional - 300 г
- сахарная пудра – 50 г
- Желе апельсиновое п/ф:
- апельсин фреш – 100 г
- сахар – 10 г
- агар агар – 4 г
- Порция:
- корзиночка п\ф – 35 г
- компоте ананасовый п\ф – 20 г
- крем ананасовый с куркумой – 50 г
- желе апельсин – 1 шт\5 г

Приготовление

Корзиночка п/ф

Замесить все ингредиенты насадкой «лопата».

Раскатать тесто, формуют с помощью формочки «корзиночка» по 35 г /1 шт.

Выпекать при 170° 5 - 6 мин.

Компоте ананасовый п/ф

Ананасовое пюре разогреть до 40 градусов, ввести пектин с сахаром, затем довести до кипения, ввести порезанный ананас, остудить массу.

Крем ананасовый с куркумой

Прогреть и дать настояться ананасовому пюре с корнем куркумы.

Взбить сыр творожный Cremette Hochland Professional насадкой «лопатка» с сахарной пудрой, затем ввести пюре, настоянное с куркумой.

Желе апельсиновое п/ф (18 порций)

Апельсин фреш прогреть с сахаром, ввести агар агар, пробить блендером, разлить по маленьким полусферам.

Убрать в холодильник.

Порция:

В корзиночку положить компоте, затем с насадкой “лепесток” отделить крем, посередине положить желе.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг