



## Дакуаз со сливочным кремом с трюфелем, белым шоколадом и инжиром



### Ингредиенты

- Белок яичный – 200 г
- Сахар – 100 г
- Мука миндальная - 100 г
- Сахарная пудра - 200 г
- Белый шоколад – 200 г
- Сливки 33% - 100 мл
- Трюфельная паста – 20 г
- Ганаш из белого шоколада с трюфелем – 150 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional – 400 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Сливки 33% - 60 мл

### Приготовление

#### **Бисквит дакуаз п\ф (2 порции - 4 шт)**

Белок с сахаром взбить.

Ввести постепенно сахарную пудру 150 г и взбить до стойких пиков.

Добавить миндальную муку, перемешать лопатой вручную.

Посыпать сахарной пудрой и оставить на 5 минут.

Выложить на силикон 4 круга диаметром 20 см.

Посыпать еще раз сахарной пудрой (50 г) и выпекать при 180° 15-20 минут.

## **Ганаш из белого шоколада с трюфелем п\ф**

Растопить измельченный белый шоколад в горячих, но не кипящих сливках, спокойно помешивая

его ложкой. Никаких венчиков, никакого взбивания.

# Сливочный крем с трюфелем и белым шоколадом п\ф

Смешать творожный сыр Cremette Hochland Professional с сахарной пудрой до однородности, добавить ганаш, перемешать, затем влить сливки и взбить до пышного стабильного крема.

## **Порция:**

бисквит дакуаз п\ф - 2 шт

сливочный крем с трюфелем и белым шоколадом п\ф - 280 г

инжир свежий - 80 г

шоколад стружка - 10 г

Между двумя бисквитами выдавить крем, украсить инжиром и шоколадной стружкой.

## Тип продукта



Творожный сыр Cremette  
1 кг