



Корзиночка с фисташкой и малиной



Ингредиенты

- Корзиночка п/ф:
- мука – 200 г
- яичные желтки – 2 шт
- сливочное масло – 100 г
- сахар – 80 г
- Крем фисташковый п/ф:
- сыр творожный Cremette Hochland Professional – 250 г
- фисташковая паста – 50 г
- сметана – 50 г
- сахарная пудра – 30 г
- Малиновый компоте п/ф:
- малина – 100 г
- сахар – 20 г
- малиновое пюре – 100 г
- пектин – 2 г
- Порция:
- корзиночка – 1 шт
- малиновый компоте п\ф – 20 г
- крем фисташковый п\ф – 50 г
- фисташки – 3 г
- голубика – 10 г
- малина – 5 г

Приготовление

Корзиночка п/ф:

Замесить все ингредиенты насадкой «лопата».

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

Выпекать при 170° 5-6 мин.

Крем фисташковый п/ф:

Все ингредиенты взбить насадкой «лопатка» в миксере.

Малиновый компоте п/ф:

Пюре и малину прогреть до 40 градусов, ввести пектин с сахаром, перемешать и довести до кипения. Остудить.

Порция:

В корзиночку положить компоте, поверх отделить крем с помощью насадки «открытая звезда»\15 лучей.

Украсить фисташками и ягодами.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг