



Кофе - меренга - карамель



Ингредиенты

- Меренга п/ф:
- Белок пастеризованный - 100 г
- Сахар - 200 г
- Соль - 1 г
- Кофейный крем п/ф:
- Сливки 33% - 150 г
- Кофейный экстракт - 1 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 200 г
- Сахарная пудра - 90 г
- Карамель п/ф:
- Сливки 33% - 100 г
- Сахар - 200 г
- Вода - 60 г
- Сливочное масло - 50 г
- Сборка:
- Песочное тесто - 200 г
- Карамель п/ф - 10 г
- Кофейный крем п/ф - 30 г
- Меренга - 100 г

Приготовление

Меренга п/ф:

Белок поместить в чашу миксера.

Добавить щепотку соли.

Взбивать на невысокой скорости, постепенно добавляя сахар.

Скорость можно переключить на среднюю, так же постепенно добавляя сахар взбиваем до стойких пиков. Перекладываем в кондитерский мешок.

Кофейный крем п/ф:

Сливки взбить с Cremette, кофейным экстрактом, сахарной пудрой до однородности.

Переложить в кондитерский мешок.

Карамель п/ф:

Сливки нагреть.

Воду, сахар соединить в сотейнике.

Довести до карамельного цвета.

Сливки влить в карамель, снять с огня, добавить сливочное масло и пробить блендером.

Сборка:

Из песочного теста сделать кружочки и испечь до готовности.

На песочную основу выложить карамель, отсадить кофейный крем из кондитерского мешка.

Сверху отсадить меренгу, можно с помощью ложки сделать узоры.

Обжечь горелкой.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг