



## Мильфей с грушей



### Ингредиенты

- Тесто мильфей:
- Слоеное тесто (бездрожжевое) - 500 г
- Сахарная пудра - 100 г
- Мука пшеничная - 100 г
- Ганаш для мильфей:
- Сливки - 300 г
- Шоколад - 300 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 70 г
- Ваниль - 1 г
- Листовой желатин - 3 г
- Гель груша:
- Пюре груша - 200 г
- Сок лимона - 50 г
- Сахар - 50 г
- Пектин NH - 2 г
- Порция:
- Тесто мильфей - 100 г
- Гель груша - 20 г
- Ганаш для мильфей - 100 г
- Свежая груша - 10 г
- Сублимированная малина - 10 г

### Приготовление

Тесто мильфей:

Духовку разогреть до 200 градусов.

Тесто тонко раскатать на пергаменте или силиконовом коврикe, присыпая мукой.

Сахарную пудру посыпать через сито на тесто, прижать решеткой или другим противнем, поставить в духовку и выпекать до карамельного цвета.

Ганаш:

Желатин замочить в холодной воде.

Сливки нагреть с ванилью, добавить желатин, перелить на шоколад и пробить блендером.  
Добавить Cremette, пробить блендером.  
Накрыть пищевой пленкой "в контакт" и убрать в холодильник на 8 часов.

Гель груша:

Пюре груша, сок лимона смешать и переложить в сотейник. Сахар и пектин смешать.  
Когда пюре нагреется, высыпать дождиком и перемешать венчиком.  
Довести до кипения.  
Остудить.

Сборка:

Ганаш взбить до стойких пиков.  
Грушу тонко нарезать слайсами.  
Слоеное тесто нарезать на прямоугольные полоски.  
Ганаш переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой.  
Отсадить пики на первый слой, добавить гель из груши. Сверху положить второй слой слоеного теста.  
Также отсадить ганаш и добавить гель из груши. Положить третий слой теста.  
В кондитерский мешок с V образной насадкой переложить ганаш и отсадить волной.  
Сверху добавить капли геля, слайсы груши, посыпать сублимированной малиной.

## Тип продукта

