



Тарт кофе-лесные орехи



Ингредиенты

- Песочная основа шоколадная п/ф:
- масло сливочное 82,5% - 200 г
- сахарная пудра - 180 г
- яйцо куриное - 164 г
- мука миндальная - 60 г
- мука в/с - 440 г
- соль - 4 г
- ванильная паста - 2 г
- какао-порошок - 45 г
- Кофейный ганаш п/ф:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 100 г
- шоколад белый - 135 г
- сливки 33% - 250 г
- кофейный экстракт - 20 г
- ванильная паста - 50 г
- Крем ванильный п/ф:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 150 г
- сахарная пудра - 100 г
- сливки 33% - 400 г
- ваниль палочки - 10 г
- Порция:
- крем ванильный п/ф - 120 г
- пралине ореховое - 25 г
- песочная основа п/ф - 166 г
- кофейный ганаш п/ф - 90 г
- какао-порошок - 2 г

Приготовление

Песочная основа шоколадная п/ф:

Смешать вместе муку, масло, сахарную пудру, миндальную муку, соль, ванильную пасту, какао-

порошок. Постепенно ввести яйцо.

Замесить однородное тесто.

Охладить и раскатать, после чего сформировать тарт и отпекать при 160 градусах 12-16 минут.

Кофейный ганаш п/ф:

Сливки нагреть с ванильной пастой и кофейным экстрактом, сделать эмульсию с шоколадом, ввести сыр и пробить блендером.

Оставить в холодильной камере для стабилизации на 12 часов.

Перед использованием взбить.

Крем ванильный п/ф:

Сливки взбить с сыром, ванилью, сахарной пудрой.

Сборка:

В остывшую тарталетку выложить кофейный ганаш, ореховое пралине, ванильный крем. Сверху украсить какао порошком. Поставить в холодильник на 1-2 часа для застывания.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг