

Тарт «Фисташка-клубника-малина»

Бисквит Dacquoise фисташковый

Начинка из ягод

Крем «Дипломат» фисташковый

Пралине фисташки

Форма «эклер» нержавейка 20 шт.



Бисквит Dacquoise фисташковый	
Ингредиенты	(г)
Тесто	
Мука фисташковая	114
Мука миндальная	240
Сахарная пудра	188
Белок яичный	315
Сахар	188

Приготовление

Миндальную, фисташковую муку, сахарную пудру смешать.

Из белка и сахара приготовить меренгу.

Соединить меренгу с сухими ингредиентами, выложить тесто в мешок и разлить в форму эклер по 50 г в каждое, посыпать сахарной пудрой, дать отстояться 10 мин.

Выпекать при 180°C 10-12 мин.

Начинка земляника - клубника	
Ингредиенты	(г)
Земляника пюре	300
Клубника пюре	100
Клубника полевая ягоды	150
Сахар	140
Пектин NH	10
Лимонная кислота	4

Приготовление

Пюре нагреть до 40-45°C, ввести сахар, смешанный с пектином, проварить при температуре 87°C в течение 2-3 мин.

Снять с огня, ввести лимонную кислоту.

Оставить стабилизировать в контейнере до использования.

Крем «Дипломат» фисташковый	
Ингредиенты	(г)
Молоко	300
Сахар	105
Кукурузный крахмал	37
Яичный желток	105
Желатин 200 Bloom	7
Сливочное масло 82,5%	30
Фисташковая паста	45
Пралине фисташки	45
Взбитые сливки 33%	300

Приготовление

Из молока, сахара, кукурузного крахмала и желатина сварить заварной крем.

Снять с огня, добавить фисташковую пасту, пралине, сливочное масло, хорошо остудить,

Смешать со взбитыми сливками, выложить в мешок с насадкой и украсить тарты по 45 г на каждый.

Пралине фисташки	
Ингредиенты	(г)
Сахар	200
Вода	50
Орех фисташка	300
Паста фисташки	100

Приготовление

Приготовить сироп из сахара и воды до 114°C, засыпать орех и саблировать без нагрева, вернуть на плиту и карамелизовать слегка, высыпать на коврик, посолить, остудить и пробить вместе с пастой фисташки.

Сборка тартов

В середину каждого тарта из кондитерского мешка отсадить 20 г начинки земляника-клубника, сверху фисташковый крем 45-50 г при помощи насадки "звезда".

Глазировать нейтральным гелем.

Декорировать свежей малиной, клубникой и мятой.