



Шоколадные кубики с компотом из десертного яблока и Ferrero Rocher

ИНГРЕДИЕНТЫ

БИСКВИТ

65 г муки из фундука
65 г сахарной пудры
25 г муки
25 г сахара
5 г расплавленного масла
10 г неподслащенного какао-порошка
3 яичных белка
2 яйца
соль

СОУС ИЗ ДЕСЕРТНЫХ ЯБЛОК КРЕМ МАСКАРПОНЕ

700 г яблок, очищенных и нарезанных кубиками
90 г сахара
1 ванильный стручок
соль

170 г маскарпоне
110 г свежих сливок
90 г сахара
50 г масла
5 г желатиновых листов
fleur de sel

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

8 Ferrero Rocher
8 кусочков темного шоколада 5x5 см
золотой порошок

ИНСТРУКЦИИ

1.

БИСКВИТ

Предварительно нагрейте духовку до 200°C.
Хорошо взбейте яйца с сахарной пудрой и мукой из лесных орехов.
Взбивайте яичные белки с сахаром до загустения.
Соедините яичные белки с другой смесью яиц. Добавьте растопленное масло, муку, какао-порошок и щепотку соли.
Распределите полученную смесь на форме прямоугольной, 25 × 35 см, покрытой пергаментной бумагой. Слой должен быть толщиной в один сантиметр.
Поместите его в духовку, и выпекайте при 200°C в течение примерно 10 минут.
Достаньте из духовки и остудите. Затем нарежьте 16 квадратов 5x5 см.

2.

СОУС ИЗ ДЕСЕРТНЫХ ЯБЛОК

Нагрейте сахар в nepřигающей кастрюле.
Затем добавьте кубики яблок и мякоть, соскобленную с ванильного стручка, и щепотку соли.
Варите на медленном огне, постоянно помешивая, в течение 7-8 минут, пока из смеси не выпарится вся влага.
Выключите огонь, положите фрукты в миску и дайте остыть.



3. КРЕМ МАСКАРПОНЕ

Замочите желатин в холодной воде.

Карамелизируйте сахар со столовой ложкой воды 7-10 г в большой кастрюле из нержавеющей стали чтобы увидеть цвет сахарной карамели. Сливки нагрейте отдельно.

Когда сахар и вода будут тщательно перемешаны, одновременно выключите огонь и добавьте теплые сливки – будьте осторожны, так как объем жидкости увеличится и может подгореть.

Продолжайте перемешивать, добавьте масло, затем отжатый желатин.

Дайте остыть и добавьте к fleur de sel.

Когда карамель полностью охладится, перемешайте с маскарпоне.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Поместите квадрат бисквита в квадратную форму размером 5 см, затем добавьте слой яблочного соуса около 40 г на каждый и накройте вторым квадратом бисквита.

Удалите форму и украсьте пирожные соленым карамельным кремом, добавьте кусочки шоколада, посыпанные золотым порошком.

В центре добавьте немного крема и положите сверху Ferrero Rocher - это усилит сладкий и хрустящий вкус.