

# Изделия из песочного и бисквитного теста

# Лимонный тарт с меренгой

## Миндально-лимонное сабле

- 205 г муки
- 1г соли
- 40г миндальной муки
- 75г сахарной пудры
- 50г яйца
- 105г сливочного масла
- 5г цедры лимона

## Лимонный крем

- 100г сахара
- 250г яиц
- 155г лимонного сока
- 2.5 г желатина
- 70г холодного сливочного масла
- 65г белого шоколада
- 5г цедры лимона

## Итальянская меренга

- 50г белка
- 100г сахара
- 45 г воды
- 1 стручок ванили
- 1 ч.л. экстракта ванили

**Выход 12шт диаметром 7см**



## **Технология приготовления.**

**Сабле.** В комбайне с помощью насадки весло смешать все сухие ингредиенты и семена ванили. Холодное сливочное масло порубить маленькими кубиками и добавить в чашу. Превратить в крошку до состояния мокрого песка. В последнюю очередь добавить холодные яйца. Вымесить, разделить на 2 части и раскатать между двумя листами пергаментной бумаги толщиной 2-2.5 мм. Стабилизировать в холодильнике 4 часа. Сформовать тарты в кольца и подморозить перед выпеканием. Выпекать 15-20 мин при 155-160°C до глубокого золотистого цвета.

**Крем.** Цедру и сок лимона поставить на огонь. Подогреть до температуры 50 °C, добавить предварительно замоченный желатин. Яйца слегка взбить с сахаром, тонкой струйкой влить в сотейник. Постоянно помешивая заварить крем до загустения (75 °C). Вылить на шоколад, растворить шоколад, перемешать. Остудить до 45 °C.

Пробить блендером, добавляя холодное сливочное масло, порубленное маленькими кубиками. Разлить по тартам, стабилизировать в холодильнике 2 часа.

**Меренга.** Воду, сахар, семена ванили довести до 118 °С и тонкой струйкой влить в взбивающийся белок. Добавить экстракт ванили. Взбить до глянцевых устойчивых пик и украсить тарты.

Срок хранения: 72 часа при 6°С

Требования к качеству: сабле круглой формы, бортики одинаковой толщины. глубокого золотистого цвета, равномерно пропеченное, рассыпчатое, вкус свойственный песочному тесту. Крем равномерно распределен по песочной корзинке, однородный, вкус кисло-сладкий с привкусом ванили. Меренга равномерно распределена по кругу корзинки.

# Трайфлы

- **Для кексов (12 штук по 60гр):**  
мука пшеничная 200 гр.,  
разрыхлитель 5 гр,  
сливочное масло 100 гр.,  
сахарный песок 260 гр.,  
ванильный сахар 10 гр.,  
яйцо 120 гр.,  
йогурт 130 гр.,  
красный краситель

## Для начинки:

- вишня замороженная 200 гр.,  
сахарный песок 60 гр.,  
кукурузный крахмал 30 гр,  
вода 40 гр

- **Для крема (12 штук):**  
сливочный сыр Cremette  
700 гр.,  
сахарная пудра 140 гр.,  
сливки 33% 120-150 гр.  
краситель красный – 1к



- **Кексы:**

Разогреваем духовку до 170\*С. Мягкое масло перемешиваем со всем сахаром. Добавляем яйца, перемешиваем миксером. Добавляем йогурт (или сметану), перемешиваем. Просеиваем муку и разрыхлитель, перемешиваем. Добавляем краситель. Всё перемешиваем. Раскладываем тесто, я выпекаю в формочках для капкейков (даже если будут трайфлы). Выпекаем кексы 24-25 минут.

- **Начинка:**

Вишню и сахар кладём в сотейник. Плавно размораживаем и доводим до кипения. Добавляем крахмал, разведённый в воде. Перемешиваем, кипятим 30 секунд.

- **Крем:**  
Перемешиваем сыр и пудру. Добавляем сливки, взбиваем до загустения.  
Добавляем краситель. Перемешиваем.
- **Сборка:**  
Трайфлы: Делаем из кексов крошку.  
Собираем в стаканчиках Martellato 175 мл: крошка 13-15 гр., начинка 30 гр., кремный слой 30-35 гр, повторяем комбинацию, украшаем ягодами.
- Сроки хранения 6 часов при 6°C.

# КАРАМЕЛЬНЫЕ КЕЙК ПОПСЫ

- **Ингредиенты (20 шт.):**  
Для ванильного бисквита  
(форма 16 см):  
Яйцо - 180 гр.  
Соль – 2 гр  
Сахар - 100 г (50+50)  
Ванильный сахар – 5 гр  
Мука - 100 г  
Разрыхлитель теста- 2.5 гр
- **Для карамельного крема:**  
Масло сливочное 82% - 100 г  
Карамель - 50 г  
Вареное сгущённое молоко - 50 г

- **Для глазури:**  
Шоколад молочный - 120 г  
Масло растительное - 9 г  
или  
Белый шоколад - 120 г  
Масло растительное - 12 г





## Технология приготовления

- **Бисквит.** Белки взбить с солью в пышную пену. Продолжая взбивать ввести постепенно сахар и взбить до устойчивых пиков. Желтки с сахаром и ванильным сахаром взбить в до устойчивой пены, добавить просеянную муку смешанную с разрыхлителем. Перемешать.
- В несколько приемов ввести взбитые белки, аккуратно перемешать. Вылить в смазанную форму. Выпекать 30-35 мин при 180°C. Охладить, превратить в крошку.
- **Крем.** Размягченное сливочное масло взбить с карамелью и сгущенным молоком.
- В крем в несколько приемов добавить бисквитную крошку, тщательно перемешивая. Масса должна получиться однородной, мягкой, не очень влажной, по консистенции похожа на мягкий пластилин. Накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 30 мин.

- Из охлажденной массы скатать шарики весом 25-30гр. Растопить небольшое количество шоколада, обмокнуть палочки и вставить в кейк попсы. Убрать на 2-3 часа в холодильник.
- **Глазурь** Шоколад растопить в микроволновке короткими импульсами вместе с растительным маслом, перемешать до однородности. Довести до рабочей температуры 31-32°C. Окунуть кейк попсы в глазурь, украсить, отправить в холодильник на 1 час.
- **Срок хранения** 36 часов при 6°C

# КАРАМЕЛЬ ЖИДКАЯ

- Ингредиенты:  
Сахар - 200 г  
Сливки 30-35% - 150 г  
Масло сливочное - 50 г

ВЫХОД – 300 гр.



- Ставим на плиту два сотейника. В один наливаем сливки, в другой засыпаем сахар. Посуда для сахара в идеале должна иметь толстое дно. Нагреваем сахар на среднем огне. Не торопитесь его мешать, дайте ему немного расплавиться.

Параллельно доводим сливки до кипения, но кипеть не даём. Поддерживаем их очень горячими, часто помешивая.

- Как только сахар поплывёт, с помощью лопатки или венчика начинаем его помешивать, полностью растворяя и превращая в однородную массу. В этот момент она уже будет насыщенного карамельного цвета, поэтому долго варить не нужно, чтобы не получить вкус жженого сахара. В результате цвет должен получиться насыщенным янтарным.

Снимаем с огня и быстро добавляем горячие сливки, интенсивно помешивая. Доводим массу до однородности и добавляем сливочное масло, порезанное небольшими кусочками, быстро и тщательно его вмешивая.

срок хранения – 1 месяц

**Требования к качеству:** текстура вязкая, однородная, блестящая, без кристаллов сахара. Запах и вкус сладкий карамельный без посторонних привкусов и запахов.