



### ГОРНЯТКО ТІРАМІСУ

Інгредієнти		
<b>Зовнішня підкладка «сорочки»</b>	<b>Тірамісу мус</b>	<b>Шоколадний pain de gènes</b>
500 г 66% шоколаду 100 г горіхової пасти 60 г соняшникової олії	17 г желатину 87 г води 150 г манки 90 г яєчного жовтка 500 г маскарпоне 600 г вершків	250 г марципану 50% 30 г цукрового піску 360 г цілих яєць 40 г пісочного борошна 8 г розпушувача 135 г темного покриття 72% 75 г рідкого вершкового масла
<b>М'яка кавова карамель</b>	<b>Відновлений горіховий бісквіт</b>	
190 г цукрової пудри 210 г глюкозного сиропу (1) 400 г вершків 100 г молока 160 г глюкозного сиропу (2) 15 г розчинної кави 140 г вершкового масла	200 г коричневого цукру 200 г борошна 200 г вершкового масла 200 г горіхового борошна	



Antonio Bachour



**PX3222S** Форма силіконова  
**Павофлекс Горнятко**  
**Антоніо Башур**

### Зовнішня підкладка «сорочки»

Розтопити шоколад і додати горіхову пасту та олію. Зберігати масу теплою для «сорочки» і використати під час створення оболонки чашки.

### Тірамісу мус

Зволожити желатин водою. Змішати яєчний жовток і цукор і довести до **82 °C**. Напівзбити вершки і маскарпоне. Желатин розчинити в частині жовтків і цукру. Змішати обидві суміші разом і залити необхідну кількість всередину основної форми **PX3222S Форма силіконова Павофлекс Горнятко Антоніо Башур**. Такий же мус буде залитий у верхню частину форми (кришку).

### М'яка кавова карамель

Змішати цукор і глюкозу і довести до **190 °C**. Вершки, молоко і глюкозу розігріти в мікрохвильовці і використовувати для приготування карамелі. Знову довести все до **105 °C**. Дуже добре перемішати при **70 °C** додати вершкове масло та розчинну каву.

### Відновлений горіховий бісквіт

Змішати всі інгредієнти і **залишити на ніч у холодильнику**. Наступного дня натерти суміш і випікати при **160 °C** приблизно **20 хвилин**.

### Шоколадний pain de gènes

Збити марципан, цукор і яйця занурювальним блендером. Нагрійте суміш до **40 °C** і збити віночком у планетарному міксері. Просіяти борошно і розпушувач. Топінг розтопити і додати до розтопленого масла. Коли суміш добре збилася, додати просіяне борошно і, нарешті, шоколад з розтопленим маслом. Випікати **160/170 °C 15 хвилин**.

### Монтаж

Зібрати різні елементи всередині форми після створення оболонки (зовнішнього покриття). Добре охолоджену основу збризнути спреєм з маслом какао кольору «молочний шоколад». Збризнути охолоджену кришку спреєм з маслом какао кольору «білий шоколад».

