



## ЗАДОВОЛЕННЯ

Інгредієнти		
<b>Крем мус з білого шоколаду та фісташки</b>	<b>Крем фісташка</b>	<b>Відновлене печиво з фундуком</b>
140 г молока 90 г вершків 50 г яєчного жовтка 8 г цукру 1 стручок ванілі 6 г тваринного желатину 30 г води для желатину 100 г чистої фісташкової пасти 340 г білого шоколаду 35% 450 г напівзбитих вершків	281 г молока 264 г вершків 53 г цукру 105 г яєчного жовтка 264 г фісташкової пасти 2 г желатину 10 г води 26,5 г вершків	200 г коричневого цукру 200 г борошна 200 г вершкового масла 200 г горіхового борошна
	<b>Бісквіт без борошна</b>	<b>Вишневе желе</b>
	1011 г яєць 450 г яєчних жовтків 45 г меду 855 г манної крупи 900 г рисового борошна 112 г крохмалю 5 г солі 2 г ванільної пасти 1 шт цедре лимона	500 г м'якоті вишні 150 г цукрової пудри 25 г декстрази 12,5 г желатину 160 62,5 г води
<b>Крем 70% темний шоколад</b>		
221 г молока 221 г вершків 122 г яєчного жовтка 190 г цукру 370 г 70% шоколаду		



Cesare Murzilli



**PX43108** Форма силіконова  
**Павофлекс Задоволення**  
**Максанс Барбо**  
**D60 h55 мм 120 мл**

### Крем мус з білого шоколаду та фісташки

Розтопити регідратований тваринний желатин у гарячому кремi англез. Зробити емульсію як для ганашу, поступово додаючи крем англез до шоколадної та фісташкової пасту, залишаючи температуру вище **35°C**. Остудити масу до **25/30°C** і додати збиті вершки.

### Крем фісташка

З перших 4 інгредієнтів приготувати крем англез, додати регідратований желатин і повільно вилити його на фісташкову пасту, добре емульгуючи міксером. Додати свіжі вершки і розлити по формах.

### Відновлене печиво з фундуком

Змішати всі інгредієнти і залишити **на ніч у холодильнику**. Наступного дня натерти суміш і випікати при **160°C** приблизно **20 хвилин**. Змішаний бісквіт помістити в розтоплений темний шоколад і залишити охолоджуватися в холодильнику.

### Крем 70% темний шоколад

Приготувати крем з перших 4 інгредієнтів, довівши його до **82 г**, додати шоколад і емульгувати.

### Вишневе желе

Нагріти частину м'якоти та додати цукор, декстрозу та регідратований і розчинений желатин. Все добре перемішати і додати до решти вишні.

### Бісквіт без борошна

У великій мисці змішати яйця, яєчний жовток, мед і цукровий пісок і нагріти до **40°C**.

### Монтаж

Збірка всередині форми **PX43108 Форма силіконова Павофлекс Задоволення Максанс Барбо D60 h55 мм 120 мл**.