Пирожные с ревенем и клубникой

(16 июня 2016)

Сейчас сезон ревеня. Самое классическое сочетание - ревень и клубника. Так что, я к вам с пирожными с этим сочетанием.



Так как это пробный вариант - то были небольшие огрехи: бисквит мне показался немного суховатым уже в самих пирожных, лучше немного пропитать. Компоте из ревеня с кислинкой, для тех, кто любит послаще - предлагаю добавить 10 г сахара. Мне было, наоборот интересна эта кислинка, так как клубничное компоте и шоколадный мусс сглаживали. Всего у меня получилось 6 пирожных d=7см, 8 пирожных в виде куба 5х5х5 см и 1.5 шт в виде шарика d=6см. (если собирать торт, то примерно это на кольцо 20см в диаметре).



Ингредиенты:

Бисквит:

2 яйца

80 г сахара

45 г тримолина (можно заменить медом с нежным вкусом)

100 г муки

50 г миндальной муки

100 г сливочного масла

6 г разрыхлителя

Масло растопить.

Муку смешать с миндальной мукой и разрыхлителем.

Яйца взбить с тримолином до пены, всыпать сахар, взбить до светлого, более плотного состояния.

Добавить сухие ингредиенты, размешать.

В растопленное сливочное масло добавить 1/4 часть теста, размешать. Полученную смесь добавить в основное тесто, размешать.

Противень застелить пергаментом (берите тот, который имеет силиконовое покрытие - никогда на подведет), вылить тесто, разровнять. Выпекать при 170-180С 12-15 минут до золотистого состояния - бисквит при нажатии пальцем будет пружинить.

Вынуть из духовки, снять с противня, остудить. Снять с пергамента.

Нарезать на круги или квадраты (в зависимости от формы). Размер бисквита на 0.5 см по краям должен быть меньше, чем ваша форма, в которой вы будете собирать пирожные.

Компоте из ревеня:

265 г ревеня

60 г сахара

20 г глюкозы

5 г пектина NH

1 г желатина

Желатин замочить в холодной воде (я использую сухой, поэтому сразу замачиваю много желатина из расчета 1 г желатина + 6 г воды, потом уже отмеряю

желатиновую массу - в данном случае нужно 7 г желатиновой массы)

Ревень очистить от верхнего слоя.

Можно весь нарезать на кусочки или сделать полностью пюре, я часть пробила блендером до пюре, часть оставила в виде небольших кусочков.

Пюре и кусочки ревеня с глюкозой нагреть до 40-50С.

Сахар смешать с пектином, добавить в теплое пюре с кусочками ревеня, помешивая, довести до кипения, проварить 1-2 минуты. Снять с огня, добавить желатин. Немного остудить.

Выложить в формы полусферы d=3 см (можно взять побольше) на 1/2 формы. У меня были полусферы и кубы 3х3х3 см.

Часть полусфер заполнила полностью ревеневым компоте и они остались для другого десерта.

Клубничное компоте:

100 г пюре клубники

100 г кусочков клубники (можно взять тоже пюре)

70 г глюкозы

70 г сахара

7 г пектина NH

2 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

Сахар смешать с пектином.

Пюре с глюкозой нагреть до 40С. Добавить сахар с пектином, помешивая, довести до кипения. Добавить кусочки клубники, проварить 1-2 минуты после закипания.

Снять с огня, добавить желатин, размешать.

Выложить на ревеневое компоте в формочки. Заморозить.

Мусс с белым шоколадом:

150 г белого шоколада

цедра 0.5 лайма или лимона

500 г сливок (33-35%)

8 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

150 г сливок нагреть до кипения с цедрой лайма, добавить желатин, вылить на шоколад. Дать постоять 10 сек, пробить блендером.

Взбить 350 г сливок до мягких пиков. Вмешать в шоколадную смесь при 30С.

Сборка:

Форму для пирожных заполнить на половину муссом, уложить замороженные серединки из 2-х компоте, накрыть их муссом, уложить бисквит, немного бисквит надо прокрутить, чтобы по бокам вышел мусс. Излишки убрать спатулой.

Заморозить.

Покрыть пирожные любой зеркальной глазурью. Украсить по желанию.


eastflower.ru



Комментарии (6)

Ольга 12 августа 2016 07:48

Здравствуйте, подскажите пожалуйста чем можно заменить пектин NH? Заранее благодарю.

13 августа 2016 07:13

Ольга, здравствуйте! Заменяйте обычным пектином (чуть больше кладите)

Катя 27 июня 2017 19:00

Добрый вечер, Скажите, пожалуйста, а компоте из клубники можно сразу выкладывать на компоте из ревеня, или надо подождать пока тот застынет? не смешаются они, если сразу одно на другое? У меня нет пектина, никакого. Если его вообще не класть, а положить чуть больше желатина, то не получится? Я вообще думала, что пектин и желатин по сути одним желефицирующим свойством обладают, нет? Заранее спасибо

2 июля 2017 04:18

Катя, здравствуйте! Лучше, чтобы застыл, иначе могут не просто смешаться, а части клубничного компоте провалятся. Да, можете на желатине сделать - разница только в ощущениях текстуры. Желатин тает при 36-40С, поэтому мы его не так ощущаем. А пектин плавится при более высоких температурах, поэтому вы ощущаете плотноватый слой, все зависит от того, что вы хотите добиться.

2 июля 2017 08:00

Елена, спасибо за ответ! Пока ждала ваш ответ нашла пектин. Но оказалось совершенно невозможно найти ревень! ни в магазинах, ни на рынке в москве нет. Даже замороженного :(Вот думаю, какой другой фрукт к клубнике подойдет. Может, киви? Конечно, это уже будет другой торт, но что делать.

2 июля 2017 20:18

Да, с ревенем беда, почему-то его не продают. Можно добавить вместо него базилик или лимонный сок

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast