Вишневые пирожные (27 июня 2016)

Сейчас начинается сезон вишни, я же утилизирую свою замороженную. Очень хороший вариант к чаю.



Если захотите усилить вкус вишни, то советую в мусс или в начинку добавить немного кирша. Мне же захотелось нежного вкуса с небольшой кислиной.

Шоколадный хрустящий слой у меня получился чуть твердоватым - советую заменить на молочный или добавить побольше фундучной(миндальной) пасты.



Ингредиенты и приготовление (на 12 шт d=7см).

Бисквит вишневый:

66 г белков

76 г сахара

48 г миндальной муки

36 г муки

100 г замороженной вишни

Вишню разморозить.

Миндальную муку смешать с пшеничной.

Белки взбить с сахаром до плотного состояния.

Добавить сухие ингредиенты, размешать. Добавить размороженную вишню с соком, размешать.

Выложить на пергамент, разровнять. Выпекать при 175-180С 12-15 минут. Остудить, вырезать круги, меньшего диаметра, чем форма пирожного.

Хрустящий слой:

50 г темного шоколада

40 г фундучной пасты

35 г фейлетина (вафельной крошки)

Шоколад растопить, добавить пасту, размешать.

Всыпать вафельную крошку, размешать.

Выложить на круги бисквита (хватит на 12 шт). Заморозить.

Вишневое компоте:

35 г тримолина

140 г вишневого пюре

10 г сахара

4 г пектина NH

1 г желатина

3 г лимонного сока

Сахар смешать с пектином.

Желатин замочить в холодной воде.

Вишневое пюре нагреть с тримолином до 40С, всыпать сахар с пектином, хорошо размешать.

Довесит до кипения, проварить 1 минуту. Снять с огня, добавить желатин и лимонный сок, размешать.

Немного остудить, вылить в формы-полусферы d=3см. Заморозить.

Шоколадный мусс:

150 г белого шоколада

500 г сливок

8 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.

150 г сливок довести до кипения, добавить желатин, вылить на шоколад, пробить блендером.

350 г сливок взить до мягких пиков.

Остудить шоколадную смесь до 30С, вмешать взбитые сливки.

Сборка:

В форму на 1/2 выложить *мусс*, уложить *вишневое компоте*, вылить немного мусса, уложить *бисквит с хрустящим слоем* (*хрустящий слой* во внутрь). Разровнять, убрать излишки мусса, заморозить.

Покрыть пирожные глазурью или велюром. Украсить на ваш вкус.

Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

