



Дакуаз миндальный с фисташковым кремом



Ингредиенты

- Бисквит дакуаз п/ф (4 порции - 8 шт):
- Белок яичный 200 г
- Сахар 100 г
- Мука миндальная 100 г
- Сахарная пудра 200 г
- Крем фисташковый п/ф:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 200 г
- Сахарная пудра 50 г
- Сливки 30 г
- Фисташковая паста 50 г
- Малиновое конфи п/ф:
- Пюре малина п/ф 100 г
- Петин 2 г
- Сахар 2 г
- Дакуаз:
- Бисквит дакуаз п/ф 2 шт
- Крем фисташка п/ф 120 г
- Малиновый конфи п/ф 40 г
- Малина 20 г
- Фисташки 5 г

Приготовление

Бисквит дакуаз:

Белок с сахаром взбить.

Ввести постепенно сахарную пудру 150 г и взбить до стойких пиков.

Добавить миндальную муку, перемешать лопатой вручную.

Посыпать сахарной пудрой и оставить на 5 минут.

Выложить на силикон 4 круга диаметром 12 см.

Посыпать еще раз сахарной пудрой (50 г) и выпекать при 180° 15-20 минут.

Крем фисташковый:

Смешать все ингредиенты вместе.

Малиновое конфи:

Пюре нагреть до 40 градусов, ввести пектин с сахаром, довести до кипения, пробить блендером.

Охладить.

Дакуаз:

Отсадить с помощью насадки фисташковый крем на нижний бисквит, добавить малиновое конфи.

Сверху выложить второй бисквит, повторить.

Украсить фисташками и малиной.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг