

ANTER ROLL CAKE

ВЕНСКИЙ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ - КЛУБНИЧНЫЙ ПУНШ - ФИСТАШКОВАЯ НАМЕЛАКА - КЛУБНИЧНОЕ КОНФИ - ФИСТАШКОВЫЙ ВЗБИТЫЙ ГАНАШ - КЛУБНИЧНОЕ КРЕМЮ - НЕЙТРАЛЬНАЯ ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ - ЗАСАХАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ

FAMILY/ ENTREMET

ВЕНСКИЙ БИСКВИТ

120	G	Желтки
320	G	Яйца
250	G	Сахар 1
200	G	Белок
80	G	Сахар 2
160	G	Мука Т45
10	G	Экстракт или 2 стручка ванили

Желтки, яйца и сахар 1 перемешать венчиком, добавить ваниль. Взбить в миксере. Взбить яичные белки и сахар 2 в меренгу. Аккуратно смешать меренгу с первой смесью и в конце добавить просеянную муку в два-три приема. Равномерно распределите тесто по силиконовому коврику или пекарской бумаге. Равномерно просейте кофейный порошок, чтобы получить украшение на поверхности бисквита. Выпекать при 220°C 6-7 минут. Остудить, удалить пекарскую бумагу и пропитать пуншем. Заморозить.

КЛУБНИЧНЫЙ ПУНШ

250	G	Пюре клубники
120	G	Сахар
50	G	Сок или пюре лимона

Пюре и сахар нагреть до растворения сахара, добавить сок лимона.
Хранить в холодильнике

ФИСТАШКОВАЯ НАМЕЛАКА

250	G	Молоко
12	G	Сироп глюкозы
30	G	Желатиновая масса 1:5
380	G	Фисташковое пралине 42%
110	G	Какао масло
500	G	Сливки 35%

Растопить какао масло. Нагрейте молоко с глюкозой и желатиновой массой. Смешайте растопленное какао масло и пралине, добавьте смесь молока с глюкозой и желатиновой массой. Сделайте эмульсию с помощью лопатки. Добавьте холодные сливки и пробейте блендером. Закройте пленкой в контакт и оставьте на стабилизацию в холодильнике на 12 часов.

КЛУБНИЧНОЕ КОНФИ

350	G	Пюре клубники
60	G	Сироп глюкозы
100	G	Сахар
10	G	Пектин NH
35	G	Сок лимона

Нагрейте пюре и глюкозу до 50°C. Смешайте сахар с пектином NH, затем добавьте смесь дождиком в нагретое пюре. Доведите до кипения и снимите с огня. Добавьте лимонный сок. Закройте пленкой в контакт и уберите в холодильник.

ФИСТАШКОВЫЙ ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

750	G	Сливки 35% 1
50	G	Обжаренные фисташки
150	G	Шоколад OPALYS 33%
35	G	Желатиновая масса
1350	G	Сливки 2
30	G	Вода цветков апельсина

Сливки 1 и измельченные поджаренные фисташки подогреть, дать настояться 30 минут. Пробить блендером и добавить желатиновую массу. Вылить массу на растопленный шоколад и сделать эмульсию с помощью лопатки. Добавьте холодные сливки 2 и воду цветков апельсина. Сделайте эмульсию блендером. Уберите в холодильник на стабилизацию на 12 часов. Взбейте перед использованием.

КЛУБНИЧНОЕ КРЕМЮ

225	G	Пюре клубники
25	G	Сироп глюкозы
25	G	Тримолин
750	G	Сливки 35%
525	G	Шоколад STRAWBERRY INSP

Доведите пюре, глюкозу и тримолин до кипения. Постепенно вылейте смесь на растопленный шоколад. Сразу же вымешайте лопаткой для идеальной эмульсии. Добавьте холодные сливки. Пробейте блендером. Накройте пленкой в контакт и уберите в холодильник. После стабилизации тщательно взбейте венчиком.

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ

150	G	Обжаренные фисташки
50	G	Вода
100	G	Сахар

Нагрейте сахар и воду до 160С, добавьте фисташки и перемешивайте, пока орехи не покроются равномерно сиропом и сахар не кристаллизуется. Остудите.

МАЛИНОВЫЙ НАППАЖ

250	G	Гель ABSOLU
150	G	Пюре малины

Смешайте все ингредиенты.
Доведите до кипения. Остудите.
Используйте при 80°C

СБОРКА

Распределите по 250 г клубничного конфи на бисквит и заморозьте.
Распределите фисташковую намелаку, заморозьте.
Обрежьте края бисквита и нарежьте полоски по короткой стороне бисквита. Сверните каждую полоску в рулет и отсадите клубничное кремю и фисташковый ганаш вместе на рулет. Покройте наппажем. Задекорируйте фисташками.

Срок годности десерта - 2 суток в холодильнике.
Сроки хранения заготовок - 3-4 дня в холодильнике.

SCHEMA MONTAGE

