

Десерт – мини рулеты

Введение

В данном сборнике за основу взят японский бисквит. В зависимости от вкуса который хотим передать бисквиту и рулету в целом меняется ингредиент – который выступает ароматизатором, а так же по необходимости добавляется пищевой краситель для придания необходимого цвета.

Японский бисквит отличается высокой эластичностью, хорошо окрашивается, имеет не приторный нежный вкус. Бисквит можно замораживать. В этом сборнике так же подобраны начинки – которые хорошо переносят заморозку и не теряют свои качества при дефростации.

Десерт в собранном виде, хорошо упакованный в пищевую пленку можно хранить в морозильнике до 30 дней. Дефростация через холодильник. Нарезать десерт рекомендую не доводя до полной разморозки, каждый раз протирая начисто нож.

В случае если нет необходимости десерт замораживать для хранения, после сборки, рекомендую убрать десерт в морозильник на 2 – 3 часа для того, что бы было легко нарезать рулет на ровные кусочки. Рекомендуемый шаг нарезки кусочков – 3 см. Хранить в холодильнике до 3 дней.

В техкартах дано, количество ингредиентов для приготовления бисквита на одном стандартном противне. Выпекать бисквит можно как на пергаменте так и на силиконовом коврике. Размер бисквита рекомендую делать 26*34 см (затем разрезаем на две части размером 26*17)

Выпеченный бисквит после остывания разрезаем поперек на две части, срезаем по необходимости запекшиеся краешки, обмазываем слоем крема и начинки после чего аккуратно сворачиваем. В результате с одного замеса получаем два мини рулета. Крем и начинка рассчитаны точно на один замес. Если не планируете рулет замораживать для хранения, увеличиваем крем на 30% - убираем эти 30% в мешок с насадкой для стабилизации в холодильник на 1 час – после декорируем нарезанный на кусочки рулет кремовыми шапочками.

По желанию можно увеличить количество ягодной начинки на 30-50% – для получения более влажного десерта.

К техкарте прилагается видео. Видео урок «рисунок на бисквите» там можно увидеть как замешать тесто для выпечки японского бисквита, масса ингредиентов для мини рулетов немного уменьшена, что бы получить более тонкий бисквит, для более удобного

скручивания его в рулеты. Посмотрев урок, вы так же сможете применить технику рисования на японском бисквите и сделать мини рулеты с рисунком – максимально индивидуализировав свою продукцию, а так же легко сделав десерт тематическим к определенному празднику!

Яйца для бисквитов подходят категории С1, с каждого бисквита у вас будет оставаться по одному желтку – можно его использовать для лимонного курда.

Краситель используем пищевой водорастворимый. Можно использовать как сухой так и гелевый, если вдруг в результате получаете не растворившиеся крапинки красителя на бисквите – меняйте сухой на гелевый.

Можно сделать бисквит с рисунком и начинить его одной из семи представленных начинок и заморозить! Замораживаем плотно обернув пищевой пленкой. Дефростация через холодильник!

Мини рулет «Лимонный махито»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр
Молоко – 30 гр
Яйца – 1 шт
Белки – 3 шт
Желтки – 2 шт
Сахар – 35 гр
Мука – 40 гр
Цедра одного лимона
Желтый водорастворимый
пищевой краситель

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло и цедру лимона. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить).

2. Снять с огня – всыпать муку и быстро замешать силиконовой лопаткой до гладкой однородной массы.

3. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.
4. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
5. Соединяем две массы, добавляем краситель и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
6. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
7. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
8. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
9. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Лимонный курд

Желток – 1 шт
Сахар – 35 гр
Сок лимона – 25 гр
Вода – 10 гр
Цедра ½ лимона
Сливочное масло – 30 гр

Кукурузный крахмал – 5 гр

Мята – несколько свежих или замороженных измельченных листьев

1. Выдавливаем цитрусовый сок, натираем в него цедру
2. В чаше собираем желтки и сахар перетираем их вместе, добавляем щепотку соли
3. Добавляем сок и цедру, мяту и крахмал - перемешиваем
4. Ставим на средний огонь в кастрюльке с толстым дном
5. Увариваем до загустения постоянно помешивая
6. Выключаем плиту, добавляем кусочками размягченное сливочное масло, промешиваем
7. Даем остыть
8. Можно переложить в баночку и приправлять им блинчики, тосты, булочки))) в холодильнике хранится до 5 дней.

*Листья мяты можно не добавлять

Крем

Белый шоколад – 80 гр

Сливки 33% - 50 гр

Творожный сыр – 100 гр

1. Залить белый шоколад горячими сливками, перемешать до однородности. Остудить.
2. Соединить остывшую шоколадную массу с творожным сыром, замешать миксером.

Мини рулет «Сникерс»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 20 гр

Какао – 20 гр

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло и цедру лимона. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить).

2. Соединить муку с какао

3. Снять с огня – всыпать мучную смесь и быстро

замешать силиконовой лопаткой до гладкой однородной массы.

4. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.

5. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.

6. Соединяем две массы и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.

7. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.

8. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.

9. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.

10. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Взбитая карамель

90 гр – сахара

15 гр – сливочного масла

75 гр – сливки 33 % жирности

1. Сахар всыпать в кастрюлю с толстым дном, как начинает плавиться по бокам, аккуратно замешиваем из края к середине, пока сахар весь не растает.

2. Добавить сливочное масло, осторожно будет бурлить. Помешивать.
3. Добавить горячие сливки, активно перемешиваем, варим помешивая 5 минут.
4. Охладить около 40-60 минут – взбить миксером. Охладить в холодильнике около часа – снова взбить до пышности!

Крем

Творожный сыр – 110 гр

Темный шоколад – 65 гр

Сахарная пудра – 20 гр

Сливки 33% - 50 гр

1. Растопить шоколад
2. Соединить творожный сыр, пудру и сливки – замешать миксером
3. В чаше соединить растопленный шоколад и пару ложек крема, перемешать
4. Добавить шоколадную массу в творожную массу – замешать миксером

*Этот крем лучше готовить прямо перед нанесением на корж – после стабилизации теряет эластичность.

**Наносим на бисквит крем, затем карамель, и можно добавить дробленый арахис. Так же этот вариант рулетов рекомендую декорировать молочным или темным шоколадом с дробленным арахисом. (Растопить шоколад импульсами в микроволновке, добавить немного растительного масла – для получения более текучего шоколада, добавить жареный дробленый арахис, обмакнуть подмороженные кусочки рулета, дать застыть.)

Мини рулет «Вишня в шоколаде»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 20 гр

Какао – 20 гр

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло и цедру лимона. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить).

2. Соединить муку с какао

3. Снять с огня – всыпать мучную смесь и быстро замешать силиконовой лопаткой до

гладкой однородной массы.

4. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.
5. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
6. Соединяем две массы и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
7. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
8. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
9. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
10. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Вишневое кремю

Вишня – 100 гр

Сахар – 40 гр

Пектин NH – 2-3 гр

1. Вишневое пюре (замороженную вишню пюрировать блендером) нагреть до «пара» в сотейнике с толстым дном

2. Соединить сахар и пектин, всыпать дождиком в разогретое ягодное пюре, дать покипеть 1-3 минуты
3. Остудить

Крем

Творожный сыр – 110 гр

Темный шоколад – 65 гр

Сахарная пудра – 20 гр

Сливки 33% - 50 гр

1. Растопить шоколад
2. Соединить творожный сыр, пудру и сливки – замешать миксером
3. В чаше соединить растопленный шоколад и пару ложек крема, перемешать
4. Добавить шоколадную массу в творожную массу – замешать миксером

*Этот крем лучше готовить прямо перед нанесением на корж – после стабилизации теряет эластичность.

Мини рулет «Зеленый чай матча – киви»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 40 гр

Натуральный порошок матча – 1 чайная ложка

Зеленый водорастворимый пищевой краситель

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло и чай матча. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить) хорошо промешать порошок матча.
2. Снять с огня – всыпать муку и быстро замешать силиконовой лопаткой до гладкой однородной массы.
3. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.
4. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
5. Соединяем две массы, добавляем краситель (при желании получить более насыщенный цвет) и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
6. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
7. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
8. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
9. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Кремю из киви

Пюре киви – 100 гр

Сахар – 40 гр

Пектин NH – 2-3 гр

1. Киви нарезать на кусочки и пюрировать блендером, нагреть до «пара» в сотейнике с толстым дном
2. Соединить сахар и пектин, всыпать дождиком в разогретое пюре, дать покипеть 1-3 минуты
3. Остудить

*Масса имеет бледный цвет, можно для выразительного цвета добавить пару капель зеленого красителя.

Крем

Маскарпоне – 100 гр

Белый шоколад – 50 гр

Сливки 33% - 50 гр

Ванильная паста – на кончике чайной ложки

1. Залить белый шоколад нагретыми сливками, добавить ванильную пасту, дать постоять пару минут, перемешать до однородности, остудить в холодильнике
2. Маскарпоне взбить на низких оборотах и аккуратно подмешать к охлажденному ганашу.

Мини рулет «Фисташка-малина»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 40 гр

Фисташковая паста – 10 гр

Зеленый водорастворимый пищевой краситель (при необходимости, если паста достаточно яркая – она придаст приятный фисташковый цвет бисквиту без добавления красителя, у меня на фото бисквит без дополнительного красителя)

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить).
2. Снять с огня – всыпать муку и быстро замешать силиконовой лопаткой до гладкой однородной массы.
3. Соединить в чаше яйцо и желтки и фисташковую пасту – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.
4. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
5. Соединяем две массы, добавляем краситель и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
6. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
7. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
8. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
9. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Малиновое кремю

Пюре малины – 100 гр

Сахар – 40 гр

Пектин NH – 2-3 гр

1. Малину нагреть до «пара» в сотейнике с толстым дном
2. Соединить сахар и пектин, всыпать дождиком в разогретое пюре, дать покипеть 1-3 минуты
3. Остудить

Фисташковый ганаш

Белый шоколад – 50 гр

Фисташковая паста – 15 гр

Сливки 33% - 70 мл

1. В сотейнике нагреть сливки до кипения (НЕ кипятить)
2. Отдельно в миске собрать шоколад и фисташковую пасту, залить их горячими сливками.
3. Дать постоять 2 минуты.
4. Промешать лопаткой до однородности. Закрывать пленкой в контакт.
5. Убрать в холодильник на 5-8 часов.
6. После взбить миксером до уплотнения и увеличения объема (3-4 минуты).

Крем

Творожный сыр – 160 гр

Сливки 33% - 40 гр

Сахарная пудра – 30 гр

Сгущенное молоко – 30 гр

1. Соединить творожный сыр и сах пудру - взбить миксером до однородности
2. Добавить сливки и сгущенное молоко. Взбить миксером.

На бисквит распределяем крем, затем ягодное кремю и ганаш – аккуратно свернуть рулет.

Мини рулет «Ванильная клубничка с базиликом»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 40 гр

Красный (клубничный)
водорастворимый пищевой
краситель

1. В сотейник с толстым дном налить молоко + сливочное масло. Поставить на огонь – довести до кипения (не кипятить).

2. Снять с огня – всыпать муку и быстро замешать силиконовой

лопаткой до гладкой однородной массы.

3. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером, что бы не было комочков.
4. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
5. Соединяем две массы, добавляем краситель и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
6. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
7. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
8. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
9. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Клубничное кремю

Клубники малины – 100 гр

Базелик - веточка

Сахар – 40 гр

Пектин NH – 2-3 гр

1. Замороженную клубнику и листья базилика пюрировать блендером и нагреть до «пара» в сотейнике с толстым дном
2. Соединить сахар и пектин, всыпать дождиком в разогретое пюре, дать покипеть 1-3 минуты
3. Остудить
*Обязательно попробуйте приготовить с базиликом, он придает невероятный аромат и вкус клубничному крему!

Крем

Маскарпоне – 100 гр

Белый шоколад – 50 гр

Сливки 33% - 50 гр

Ванильная паста – на кончике чайной ложки

3. Залить белый шоколад нагретыми сливками, добавить ванильную пасту, дать постоять пару минут, перемешать до однородности, остудить в холодильнике
4. Маскарпоне взбить на низких оборотах и аккуратно подмешать к охлажденному ганашу.

Мини рулет «Лаванда - банан»



Бисквит:

Сливочное масло – 30 гр

Молоко – 30 гр

Яйца – 1 шт

Белки – 3 шт

Желтки – 2 шт

Сахар – 35 гр

Мука – 40 гр

Сухая лаванда – ½ ч ложки

Фиолетовый водорастворимый
пищевой краситель

1. В сотейник с толстым дном налить молоко и добавить лаванду, довести до кипения. Процедить через сито и довести до начального объёма.

2. Добавить сливочное масло и снова поставить . Поставить на

огонь – довести до кипения (не кипятить).

3. Снять с огня – всыпать муку и быстро замешать силиконовой лопаткой до гладкой однородной массы.
4. Соединить в чаше яйцо и желтки – перемешать. Добавить массу в тесто – замешать тщательно миксером , что бы не было комочков.
5. В это же время взбить белки и сахар до мягких пиков.
6. Соединяем две массы, добавляем краситель и тщательно, быстро, но аккуратно (важно не потерять все пузырьки) вымешиваем массу до однородности.
7. Готовое тесто вылить на коврик и распределить ровным слоем.
8. Выпекать в разогретой до 150-160С 10-15 минут.
9. Горячий готовый бисквит перевернуть на новый лист пергамента и аккуратно снять тот, на котором он готовился. Остудить.
10. Разрезать бисквит поперек на две части, срезать боковые корочки при необходимости

Банановое кремю

Банан – 100 гр

Базелик - веточка

Сахар – 40 гр

Пектин NH – 2-3 гр

1. Банан нарезать на кусочки и пюрировать блендером, нагреть до «пара» в сотейнике с толстым дном
2. Соединить сахар и пектин, всыпать дождиком в разогретое пюре, дать покипеть 1-3 минуты
3. Остудить

Крем

Маскарпоне – 100 гр

Белый шоколад – 50 гр

Сливки 33% - 50 гр

Ванильная паста – на кончике чайной ложки

1. Залить белый шоколад нагретыми сливками, добавить ванильную пасту, дать постоять пару минут, перемешать до однородности, остудить в холодильнике
2. Маскарпоне взбить на низких оборотах и аккуратно подмешать к охлажденному ганашу.

Рисунок на бисквите

Тесто для рисования

Сливочное масло 30 гр+сахарная пудра 30 гр взбить до бела.
Добавить белок одного яйца (30гр), взбивать ещё минутку.
Добавляем муку 40 гр и взбиваем до однородного густого теста.
Делим на порции, окрашиваем и в мешки.

Храним в морозильнике бесконечно долго.

Японский бисквит

В сотейник молоко 45 гр + сливочное масло 50 гр нагреваем до растапливания масла.
Снимаем с плиты, всыпаем муку 70 гр и быстро перемешиваем лопаткой до сбора в комок.
Яйцо (1 шт – 50 гр) + желтки (85гр), смешать и добавить в заварную массу.
Хорошо замешать.
Взбиваем белки (125 гр) и сахар (60 гр) до мягких пиков.
Соединяем + краситель и аккуратно вымешиваем.
Печь 10-15 минут при 150С

PS: здесь количество бисквита немного больше чем в мини рулетах, рассчитана на весь противень. Можно использовать уменьшенную граммовку ту, что указана в рецептах на мини рулеты

Весь процесс приготовления и рисования подробно показываю в видео уроке.

Рулет с рисунком можно начинить любой из семи вышеописанных начинок и при необходимости заморозить.

Приятного творчества! Всегда открыта для Ваших вопросов в своих аккаунтах.

Бугимбаева Юлия