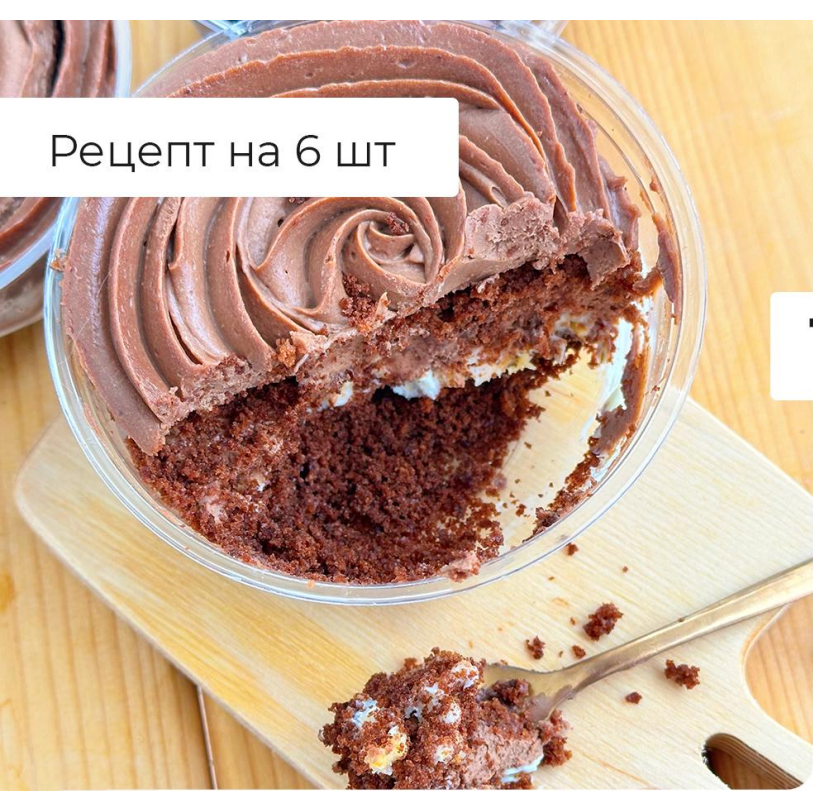




Рецепт на 6 шт

Трайфл «Кантри»

Бисквит:

Мука 120гр

Сода 3гр

Соль 2гр

Какао 30гр

Сахар 100гр

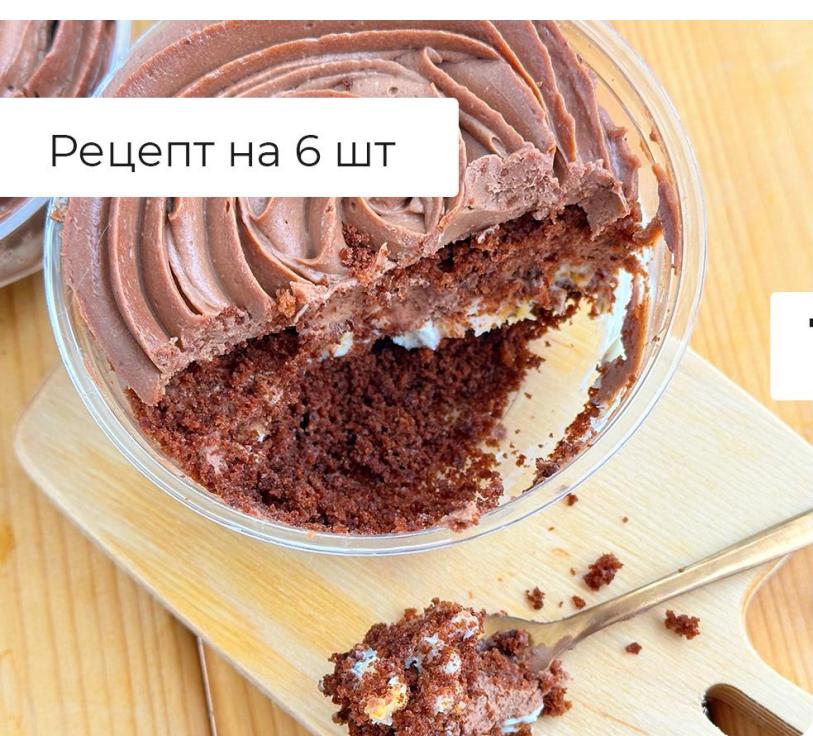
Яйцо с1 1шт

Растительное масло 50гр

Кефир 130гр

Винный уксус 4гр

1. Яйца подвзбить с сахаром до первой пены.
2. Сухие ингредиенты просеять к яйцам.
3. Добавить кефир комнатной температуры и растительное масло, вымешать до однородности.
4. Влить уксус и хорошо перемешать.
5. Отпекать на рабочей температуре до сухой шпажки.



Рецепт на 6 шт

Трайфл «Кантри»

Начинка:

Белый шоколад 150 гр
Сливки 33% 120 гр
Глюкозный сироп 15 гр
Воздушный рис 20 гр
Воздушная пшеница 30гр
Геркулес 15гр
Соль щепотка

1. Сливки и сироп подогреть ,но не кипятить.
2. Вылить на шоколад ,оставить на 1-2 минуты.
3. Пробить блендером до гладкой ,единой текстуры.
4. Добавить зерна.
5. Накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник на стабилизацию на 3 часа.

Крем для сборки:

Творожный сыр 500гр
Сливочное масло 140гр
Сахар 80гр
Какао 50гр

1. Сыр взбить с маслом комнатной температуры и сахаром.
2. Продолжая взбивать ввести какао просеянное.
3. По необходимости стабилизировать крем.