



Банановые кейк-попсы

Фруктовый ганаш:

Банановое пюре 200гр
Молочный шоколад 200гр
Сливочное масло 30гр

1. Пюре нагреть до кипения, расплавить в нём шоколад, пробить блендером.
2. Ввести масло комнатной температуры, пробить блендером.

Бисквит:

Банановое пюре 20гр
Молоко 65гр
Сахар 60гр
Творожный сыр 50гр
Яйца С1 1шт
Мука 140гр
Разрыхлитель 5гр
Масло растительное 50гр

1. Сахар соединить с творожным сыром, добавить яйца, вымесить.
2. Ввести муку и разрыхлитель, следом масло.
3. Пюре смешать с молоком, добавить в заготовку.
4. Выпекать на силиконизированном пергаменте до румянца на рабочей температуре.



Банановые кейк-попсы

Глазурь:

Тёмный шоколад 200

Крошка ореха 70гр

Вафельная крошка 30гр

Растительное масло 30гр

1. Шоколад растопить, ввести в него масло, пробить блендером, остудить до 30градусов.
2. Вмешать орехи и крошку.
3. Подмороженные попсы опускать в глазурь, излишки убрать.