

Рецепт на 6 шт

Фисташка-малина

Начинка:

Малина 80гр

Сахар 20гр

Пектин nh 2гр

Лимонная кислота 1гр

1. Пектин вымешать с сахаром.
2. Ягоду довести до кипения, всыпать дождиком пектин с сахаром, уварить пару минут на слабом огне.
3. Добавить лимонную кислоту, вымешать.
4. Распределить по формам.

Печенье:

Сливочное масло 82% 100гр

Фисташковая паста 25гр

Сахар 70гр

Коричневый сахар 70гр

Мука 130гр

Фисташковая мука 30гр

Разрыхлитель 7гр

Яйцо с1 1шт

Фисташка 30гр

Темный шоколад 50гр

Сублимат малины 20гр

Фисташка для оформления

1. Смешиваем в миске мягкое масло с сахаром, вводим яйцо.
2. Вливаем фисташковую пасту, вымешиваем.

Фисташка-малина

Печенье:

1. Смешиваем в миске мягкое масло с сахаром, вводим яйцо.
2. Вливаем фисташковую пасту, вымешиваем.
3. Добавляем просеянную муку, фисташковую муку и разрыхлитель и перемешиваем до однородности.
4. Вводим наполнители.
5. Перемешиваем до однородного теста.
6. Распределяем в пласт на пищевой пленке, охлаждаем 2 часа.
7. Формируем шарики по 65-70гр, начиняя каждый по замороженному кубику начинки.
8. Убираем в холодильник на 1 час.
9. Раскладываем шарики на расстоянии друг от друга по пергаменту.
10. Запекаем течение 16 минут на рабочей температуре.
11. Остужаем. Сверху выкладываем ганаш и оформляем.

Ганаш:

Сливки 33% 50гр

Белый шоколад 50гр

Фисташковая паста 15гр

1. Все ингредиенты растопить на водяной бане, проблендерить.
2. Охладить до стабилизации под пленкой или в кондитерском мешке.