

Пирожное «Картошка»: Новая классика

Три авторских вкуса. Гастрономическое переосмысление любимого десерта.



Выход: 10–12 штук (800–900 г)

Вес одной порции:
70–80 г.



База
(Сухая крошка)
Губка, определяющая
структуру.



Связующее
(Ганаш / Сыр)
Влага, задающая
плотность
и насыщенность.



Ядро
(Начинка / Акцент)
Текстурный или
вкусовой сюрприз.



Испечь



Остудить
и подсушить



Измельчить



Смешать



Сформировать.

Рецепт №1: «Черный лес» (Вишня + Темный шоколад + Кофе)

База (Бисквит)



Яйца С1 (3 шт / 150 г),
Сахар (90 г), Мука (80 г),
Какао 22% (25 г),
Разрыхлитель (3 г).

Взбить до лент. Выпекать: 180°C,
20–25 мин (форма 18–20 см).

Связующее (Ганаш)



Сливки 33% (180 г) +
Эспрессо (30 г) → 80°C →
Темный шоколад 70% (150 г).

 Эмульгировать.
Остудить до 25–28°C.

Ядро (Вишневый сюрприз)



Вишня замороженная
(150 г), Сахар (30 г),
Вишневый ликер (20 мл).

Уварить до загустения.
Остудить.

**Сборка 250 г крошки + 180–200 г ганаша.
В центр: 5–6 г вишневой начинки.**

Рецепт №2: «Матча & Белый шоколад с лаймом»

База
(Бисквит)



Яйца (3 шт), Сахар (90 г),
Мука (100 г),
Порошок матча (12 г),
Разрыхлитель (2 г).

 Выпекать: 170°C, 20 мин.
Остудить, измельчить в крошку.

Связующее
(Шоколад +
Сыр)



Растопленный белый
шоколад (160 г) + Сливочный
сыр (80 г) + Сок лайма
(30 г) + Цедра (1 плод).

 Смесь не должна быть
горячей — сыр свернется!

Ароматика
(Вместо
начинки)



Сушеная цедра лайма (5 г)
— вмешивается прямо
в сухую крошку.

Сборка: 280 г крошки + 10 г сушеной цедры
+ 200 г связующего. Опционально: кусочек белого
шоколада с лаймом в центр.

Рецепт №3: «Клубничный чизкейк с базиликом»

База (Нейтральный бисквит)

Яйца (3 шт), Сахар (80 г), Мука (90 г), Разрыхлитель (2 г).



Связующее (Сырная основа)

Маскарпоне (150 г) + Сливочный сыр (100 г) + Сливки 33% (50 г) + Пудра (40 г). Взбить недолго (избегать расслоения). Охладить.



Наполнители (Вмешиваются в крошку)

Сублимированная клубника (20 г) + Свежий базилик (10 г).

! Базилик добавлять за 5 мин до соединения с сырной массой.



Сборка: 250 г белого бисквита + 20 г клубники + базилик + 200 г сырной смеси. Опциональный **декор:** Кули (50 г пюре + 15 г сахара + 1 г агара; нагреть до 80°C, проварить 1 мин)

Матрица выбора вкусов



Черный лес

Профиль: Плотный, глубокий, шоколадный.

Баланс: Умеренная сладость с яркой ягодной кислинкой в центре.

Особенность: Жидкий центр-сюрприз (с каплей ликера).



Матча & Лайм

Профиль: Свежий, травянисто-цитрусовый.

Баланс: Яркая кислинка лайма и сыра, сглаженная сладостью белого шоколада.

Особенность: Сложный аромат сушеной и свежей цедры.



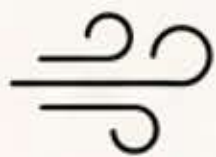
Клубника-Базилик

Профиль: Нежный, ягодный, летний.

Баланс: Сливочно-сладкий с неожиданной пряной нотой.

Особенность: Секретный ингредиент — свежесвыраженный аромат рубленого базилика.

Архитектура текстуры: 4 правила сборки



Обязательная сушка. Остудите и подсушите выпеченный бисквит (идеально — оставить на ночь). Только сухая крошка правильно впитает влагу связующего.



Контроль тепла. Следите за температурой связующего. Смесь белого шоколада с сыром и лаймом не должна быть горячей, иначе сыр немедленно свернется.



Только нож. Свежий базилик рубите исключительно ножом. Использование блендера даст влагу, горечь и неэстетичные черные пятна в светлом десерте.



Текстура пластилина. Идеальная масса — пластичная и не мокрая. Если после вымешивания смесь кажется слишком жидкой или липкой, добавьте 20–30 г сухой крошки.