



## Лимонный курд

### На 6 капкейков:

Лимонный сок 42гр  
Желток 30гр  
Сахар 27гр  
Сливочное масло 23гр  
Кукурузный крахмал 8гр  
Цедра лимона 1шт

### На торт 18 см:

Лимонный сок 170гр  
Желток 120гр  
Сахар 100гр  
Сливочное масло 90гр  
Кукурузный крахмал 30гр  
Цедра лимона 1шт

1. Холодные желтки соединить с крахмалом и холодным лимонным соком.
2. Добавить сахар и цедру.
3. Уварить на водяной бане или аккуратно в сотейнике до 80 градусов.
4. Снять с огня, ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером.
5. Охладить курд под пленкой в контакт или в кондитерском мешке.



## Брусничное компоте

### На 6 капкейков:

Ягода 100гр  
Сахар 20гр  
Пектин 2гр

### На торт 18 см:

Ягода 450гр  
Сахар 90гр  
Пектин 9гр

1. Лимонная кислота щепотка
2. Ягоду нагреть до кипения.
3. Пектин соединить с сахаром.
4. Дождиком пектин всыпать в нагретую ягоду постоянно вымешивая.
5. Прогреть несколько секунд.
6. Снять с огня, ввести лимонную кислоту.



## Клубничное конфи

### На 6 капкейков:

Желатин 2,5гр  
Вода 15гр  
Клубничное пюре 82гр  
Кукурузный крахмал 3,5гр  
Вода 6гр  
Сахар 23гр

### На торт 18 см:

Желатин 8гр  
Вода 48гр  
Клубничное пюре 280гр  
Кукурузный крахмал 12гр  
Вода 20гр  
Сахар 75гр

1. Желатин замочить в холодной воде до набухания.
2. Пюре и сахар нагреть до кипения.
3. Крахмал развести в холодной воде и ввести в нагретое пюре.
4. Уварить массу 2 минуты.
5. Снять с огня и ввести набухший желатин.
6. Пробить блендером, остудить.