

Бенто «Птичье молоко»



Форма 10 см

Начинка 5см

Сезонная ягода 60гр

Сахар 7гр

Желатин 1,5гр

Вода 9гр

1. Желатин залить холодной водой до набухания.
2. Сахар и ягодное пюре нагреть до кипения.
3. Распустить в горячем пюре набухший желатин.
4. Заморозить начинку в форме.

Суфле:

Белок 50гр

Лимонная кислота щепотка

Крем:

Сливки 90гр

Сгущенное молоко 50гр

Какао 20гр

Сироп:

Агар агар 6гр

Вода 80гр

Глюкозный сироп 40гр

Сахар 80гр

Бенто «Птичье молоко»

Форма 10 см



1. Белок комнатной температуры отвесить в дежу миксера.
2. Холодные сливки начинаем взбивать до появления узоров, затем аккуратно частями добавляем сгущенное молоко, и какао взбиваем до однородности.
3. Агар, сахар, глюкозный сироп соединить в сотейнике, уварить.
4. Параллельно начать взбивать белки с лимонной кислотой.
5. Белки взбиваем до появления узоров в чаше миксера.
6. Сироп варим до непрерывно стекающей ниточки с лопатки, или 110 градусов, периодически мешая.
7. Готовый сироп влить во взбивающийся белок тонкой струйкой.
8. Частями добавляем крем, вымешиваем.
9. Через кондитерский мешок распределяем быстро в форму, устанавливаем начинку.
10. Стабилизируем 4 часа в холодильнике.

