

Пасхальный декор

Ингредиенты

Пасхальные яйца
Любимый бисквит 150гр
Творожный сыр 40гр
Белый шоколад 150г
Какао-масло 15гр
Растительное масло 15гр
Красители
жирорастворимые
Диоксид титана

Технология приготовления:

1. Бисквит смешиваем с творожным сыром и формируем небольшие шарики в форме яичек. Вставляем с одной стороны зубочистки и убираем в морозилку на 2 часа.
2. Для глазури: топим шоколад импульсами в микроволновке до 40°. Какао масло так же растапливаем в отдельной емкости.
3. Шоколад объединяем с растопленным какао маслом и растительным маслом. Для белого цвета добавляем диоксид титана и пробиваем массу блендером.
4. Окунаем замороженную заготовку и окрашиваем в нужный цвет.

Шоколадное гнездо

Водка 200гр
Шоколад 60гр

1. Шоколад растапливаем удобным способом и заполняем им кондитерский мешок.
2. Сильно холодную водку наливаем в чашу.
3. Круговыми движениями формируем гнездо.
4. Перекладываем на салфетку, чтобы оно высохло.