

Рецепт на 6 шт



Картошка «Ферейро»

Бисквит:

Яйцо с1 2шт

Сахар 60гр

Мука 50гр

Какао 10гр

Разрыхлитель 4гр

1. Яйца разделить на белки и желтки.
2. Сахар распределить в обе миски.
3. Белок взбить до пышности.
4. Желток взбить до пастообразного состояния.
5. В белок ввести желток, вымешать лопаткой.
6. Сухие ингредиенты просеять к заготовке, вымешать лопаткой.
7. Отпекать в разогретой духовке до сухой шпажки.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Ферейро»

Крем:

Творожный сыр 115гр

Сливки 100гр

Тёмный шоколад 40гр

Сахарная пудра 30гр

1. В творожный сыр отвесить сливки и сахарную пудру/сахар, взбить до пышности.
2. Шоколад растопить, немного охладить, ввести в крем, взбить.
3. Немного охладить крем.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Ферейро»

Ганаш для начинки:

Тёмный шоколад 25гр
Молочный шоколад 25 гр
Сливки 33% 70 гр
Сливочное масло 15гр
Соль
Фундук 20гр

1. Сливки нагреваем до кипения.
2. Переливаем на шоколад, пробиваем блендером до однородности.
3. Вводим Сливочное масло комнатной температуры, пробиваем.
4. В кондитерском мешке охлаждаем 6-8 часов.
5. При формовке добавляем ядра фундука.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Феррейро»

Глазурь гурме:

Тёмный шоколад 200гр

Крошка фундука 70гр

Вафельная крошка 20гр

Растительное масло 30гр

Микрио 5гр

1. Шоколад растопить, ввести в него какао масло и растительное, пробить блендером, остудить до 30 градусов.
2. Вмешать орехи и крошку.
3. Замороженное пирожное макаем в глазурь, даём стечь, излишки убираем.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Бабл гам»

Бисквит:

Мука 70гр

Яйцо 65гр

Соль щепотка

Разрыхлитель 3гр

Инвертный сироп 30гр

Сахар 25гр

Молоко 20гр

Масло сливочное 45гр

Банан 100гр

1. Молоко с маслом нагреваем до расплавления масла, остужаем.

2. Яйца чуть взбить с инвертным сиропом и сахаром до пены.

3. Муку просеять с разрыхлителем и солью, ввести в яичную массу.

4. Влить молоко с маслом и хорошо вымесить.

5. Банан нарезать кубиком, соединить с тестом.

6. Выпекать в разогретой духовке до рабочей температуры.

7. Ориентировочно 30 минут до уверенного румянца.

7. Проблендерить после остывания.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Бабл гам»

Клубничная начинка:

Пюре клубники 65гр

Желатин 2гр

Вода 12гр

Сок лимона 5гр

Сахар 10гр

1. Желатин залить водой, оставить до набухания.
2. Пюре нагреть до кипения с сахаром, ввести в него набухший желатин, распустить.
3. Сок лимона влить в клубничную массу.
4. Разложить по силиконовым формам, заморозить.

Рецепт на 6 шт



Картошка «Бабл гам»

Клубничный крем:

Творожный сыр 130

Сливки 30гр

Ягодное пюре 50гр

Кукурузный крахмал 5гр

Сахар 30гр

Вода 10гр

1. Крахмал залить холодной водой, распустить.

2. Пюре нагреть до кипения, ввести крахмал, уварить пару минут.

3. Все ингредиенты должны быть хорошо охлаждены.

4. Сливки, сахар и сыр объединить, ввести пюре.

Глазурь:

Белый шоколад 150гр

1. 113гр шоколада растопить до температуры 40-42 градуса.

2. Ввести остальные 25% шоколада, соединить обе массы до однородности.

3. В растопленный шоколад погрузить все заготовки, дать стечь, украсить.



Рецепт на 6 шт

Картошка «Сникерс»

Бисквит:

Яйцо с1 1шт
Мука 120гр
Сахар 125гр
Какао 35гр
Соль щепотка
Сода 4гр
Молоко 130гр
Масло растительное 100гр
Уксус винный 4гр

1. Яйцо комнатной температуры взбить с сахаром до первой пены.
2. Муку, какао и соду просеять к яйцу, объединить.
3. Растительное масло и молоко комнатной температуры ввести в заготовку, взбить до соединения.
4. Влить уксус, объединить.
5. Распределить тесто по пергаменту, выпекать до сухой шпажки на рабочей температуре.



Рецепт на 6 шт

Картошка «Сникерс»

Карамель:

Желатин 2гр

Вода 12гр

Сливки 100гр

Сахар 100гр

Соль щепотка

Масло Сливочное 60гр

Арахис 20гр

1. Желатин замочить в холодной воде до набухания.
2. Сахар растопить до карамельного цвета.
3. Сливки нагреть до предкипящего состояния.
4. Ввести сливки в растопленный сахар партиями, постоянно вымешивая.
5. Добавить желатин и перемешать.
6. Сливочное масло комнатной температуры и соль отправить в заготовку.
7. Стабилизировать карамель 6 часов.
8. Арахис можно ввести в горячую карамель, либо при формовке пирожных.



Рецепт на 6 шт

Картошка «Сникерс»

Патисьер:

Молоко 250 гр

Сахар 50гр

Кукурузный крахмал 15гр

Желтки с1 2шт

Какао 10гр

1. Молоко нагреть с какао до распускания какао.
2. Холодные желтки растереть с крахмалом и сахаром.
3. Нагретое молоко ввести в желток, постоянно помешивая.
4. Перелить обратно в сотейник, уварить постоянно помешивая до загущения.

Глазурь:

Молочный шоколад 150гр

1. 113гр шоколада растопить до температуры 40-42 градуса.
2. Ввести остальные 37гр шоколада, соединить обе массы до однородности.
3. В растопленный шоколад погрузить все заготовки, дать стечь, украсить.