



СБОРНИК ОСЕННИХ ДЕСЕРТОВ



На форму 20 см

Творожный чизкейк

Основа:

Печенье 300 гр

Масло сливочное 100 гр

1. Измельчаем печенье в крошку.
2. Смешиваем со сливочным маслом комнатной температуры.
3. Выкладываем в форму, формируя бортики по 2-3 см
4. Выпекаем основу чизкейка в разогретой духовке на рабочей температуре 10 минут.

Начинка:

Творог (18%) 600 гр

Сгущенное молоко 350 гр

Яйцо с1 3 шт

Ванильный экстракт 1 ст. ложка

1. Творог пробить блендером, ввести яйцо комнатной температуры и вновь пробить.
2. Добавить сгущенное молоко и ванильный экстракт.
3. Соединить всё погружным блендером.
4. Отпекать на температуре ниже рабочей на 30 градусов 1 час.
5. Охладить в форме не менее 5 часов.



Банановый мусс

Бананы 260 гр
Сливки 33% 200 гр
Сахарная пудра 50 гр
Лимонный сок 2 ст. ложки
Шоколад чёрный 10 гр
Желатин 8 гр
Вода 48гр

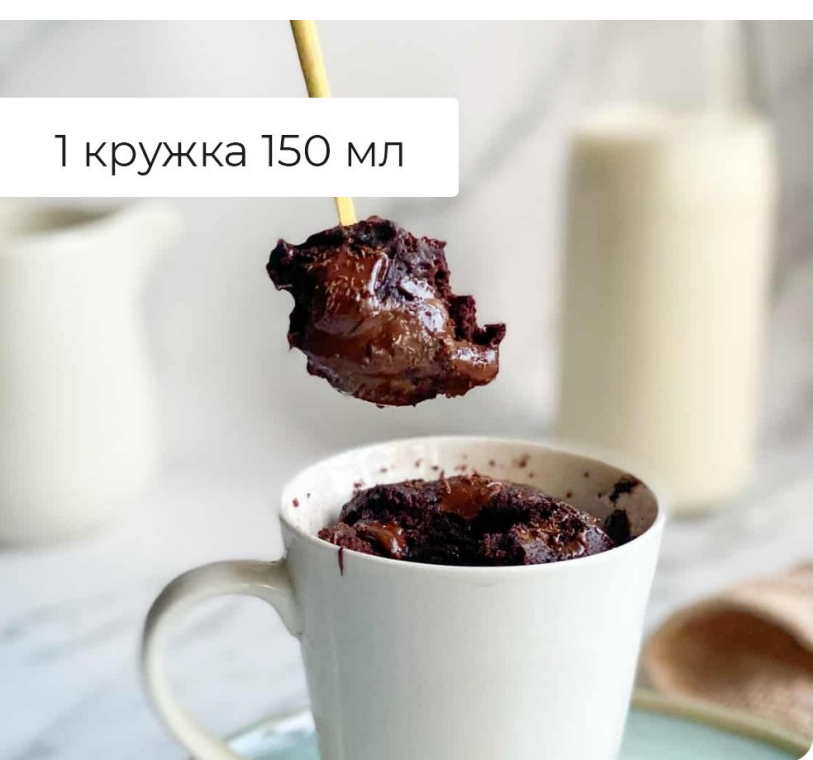
1. Желатин залить холодной водой до набухания.
2. Спелые бананы размять вилкой или пробить блендером.
3. Взбрызнуть бананы лимонным соком.
4. Холодные сливки взбить с пудрой до полупик.
5. Ввести банановое пюре.
6. Желатин распустить импульсами в микроволновой печи.
7. Тонкой струйкой ввести в заготовку.
8. Распределить по фужерам и стабилизировать 4 часа в холодильнике.
9. При подаче потереть сверху шоколад



Шоколадный пудинг

Молоко 500 гр
Сахар 100 гр
Какао 30гр
Кукурузный крахмал 12 гр
Яйцо с1 1 шт
Сливочное масло 20 гр
Ванильная паста 5гр
Малина для декора

1. В сотейнике с толстым дном смешайте сахар, какао и крахмал.
2. Постепенно влейте около 100 мл молока, чтобы получилась гладкая паста без комков.
3. Добавьте яйцо и хорошо размешайте.
4. Влейте оставшееся молоко, перемешайте.
5. Поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая венчиком, доведите до загустения.
6. Снимите с огня, добавьте масло и ванилину пасту, перемешайте.
7. Разлейте по креманкам и накройте пищевой пленкой "в контакт", чтобы не образовалась корочка. Охладите не менее 4х часов.
8. Украсьте малиной.



1 кружка 150 мл

Кекс в кружке

Пшеничная мука 6 гр
Сахар 4 гр
Какао 1 гр
Разрыхлитель 1гр
Соль щепотка
Яйцо с1 1шт.
Молоко 3гр
Растительное масло 2гр

1. Смешать в миске все сухие ингредиенты.
2. Влить к сухим ингредиентам молоко.
3. Добавить растительное масло.
4. Яйцо слегка взбить и добавить к остальным продуктам.
5. Всё тщательно перемешать.
6. Посуду для кекса смазать растительным маслом.
7. Влить подготовленную массу в стакан или стаканы до половины объёма.
8. Поставить стакан в микроволновую печь на 1–1,5 минуты. Время указано приблизительно, так как оно будет зависеть от мощности и особенности работы микроволновки, а также размера посуды.

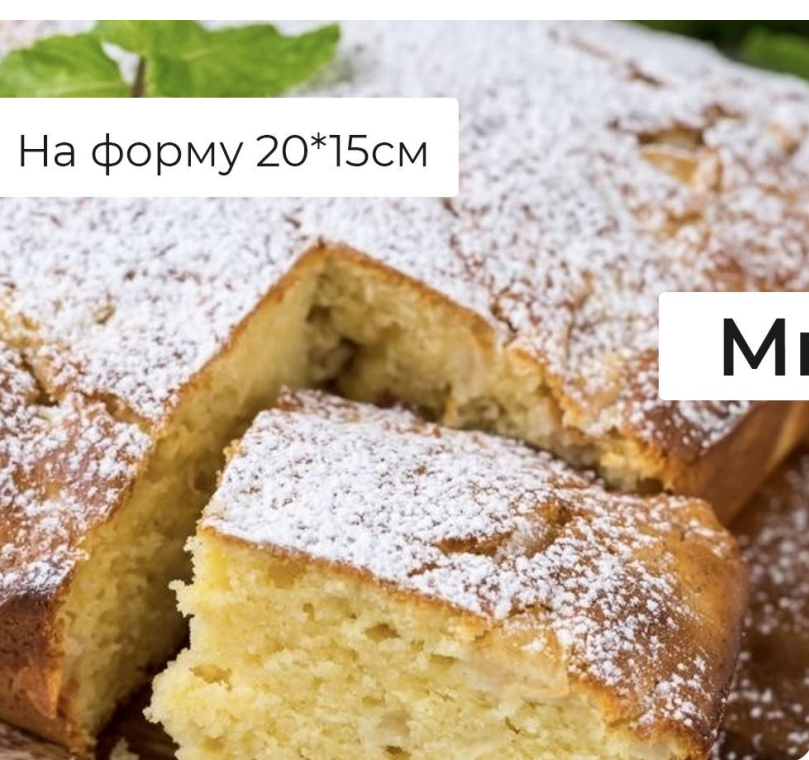


Рецепт на 6-8 шт

Ягодные маффины

Мука 200 гр
Сахар 100 гр
Разрыхлитель 12 гр
Яйцо с1 1 шт.
Молоко 120 гр
Растительное масло 60 гр
Щепотка соли
Смородина 140гр
Миндальные лепестки/ орехи

1. В одной миске смешайте все сухие ингредиенты: просеянную муку, сахар, разрыхлитель, соль.
2. В другой миске взбейте все жидкие: яйцо, молоко, масло.
3. Жидкую смесь вылейте в сухую и быстро, но аккуратно перемешайте лопаткой до исчезновения крупных комков муки.
4. Добавьте сухую ягоду, вымешайте.
5. Разложите тесто по формочкам (на 2/3 объема).
6. Сверху выложить миндаль.
7. Отпекать на рабочей температуре до готовности, ориентировочно 25 минут.



На форму 20*15см

Мгновенный пирог

Яйцо с1 2шт

Сахар 180 гр

Соль щепотка

Молоко 250 гр

Мука 370 гр

Разрыхлитель 11 гр

Сливочное масло 50 гр + 25 гр для верха

Ванильная паста 5гр

В миске соедините яйца, соль и сахар, хорошо перемешайте венчиком.

Влейте молоко, добавьте ванилин, разрыхлитель и просеянную муку, снова перемешайте до однородности.

Введите растопленное сливочное масло и перемешайте.

Смажьте форму маслом, вылейте тесто и распределите по форме.

Полейте растопленным маслом и присыпьте сахаром. Выпекать на рабочей температуре 30–35 минут до сухой шпажки.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.



Ленивый Наполеон

Слоенное дрожжевое тесто 1кг

Крем

Молоко 400 гр

Сахар 180 гр

Яйцо с1 1 шт

Сливки 33% 200 гр

Масло сливочное 100 гр

Крахмал кукурузный 18гр

1. Тесто разморозить не полностью.
2. Разрезать на произвольные квадратики.
3. Отпечь тесто на рабочей температуре на расстоянии до от друга до румянца.
4. Остудить.
5. Яйцо с сахаром подвзбить до пастообразного состояния.
6. Вводим крахмал, вымешиваем.
7. Молоко нагреваем до предкипящего состояния. Тонкой струйкой вливаем в яичную массу, помешивая.
8. Возвращаем массу в сотейник, увариваем до 80 градусов, помешивая.
9. Ввести сливочное масло комнатной температуры, вымешать



Ленивый Наполеон

10. Накрыть заготовку пленкой в контакт, охладить 2 часа.
11. Сливки взбить до полупик, ввести остывшую заготовку, взбить.
12. Остывшие кусочки теста всыпать в крем, перемешать.
13. Выложить в глубокую форму, присыпать остатками крошек теста.
14. Дать пропитаться 2 часа.

Готово!