



На формы 4 см

Яблочный пирог

Ингредиенты:

Тыквенное пюре (запечённая, пробитая и уваренная до густоты) 150 г

Белый шоколад 70 г

Корица 1/2 ч. л.

Мускатный орех, имбирь по щепотке

Приготовление:

Тыкву запечь, пробить блендером, уварить до густоты повидла.

В горячее пюре добавить поломанный белый шоколад, пробить блендером до гладкости.

Добавить специи, перемешать, остудить.

Разлить по формам и заморозить.



На формы 4 см

Яблочный пирог

Ингредиенты:

Яблоки кисло-сладкие 2 шт. (~300 г)

Сахар 2 ст. л.

Сливочное масло 15 г

Лимонный сок 1 ч. л.

Корица по вкусу

Песочное печенье или бисквитная крошка 3 ст. л.

Приготовление:

Яблоки нарезать кубиком 0,5 см.

Обжарить на масле с сахаром, лимонным соком и корицей до карамелизации и полного выпаривания жидкости.

Остудить, смешать с крошкой.

Разлить по формам и заморозить.



На формы 4 см

Груша-Шоколад-Орехи

Ингредиенты:

Груша спелая, плотная 1–2 шт. (~200 г)

Тёмный шоколад 70% 100 г

Сливки 33% 50 мл

Грецкие орехи обжаренные, измельчённые 30 г

Соль щепотка

Приготовление:

Грушу натереть или пробить блендером, уварить до ~100 г густой массы.

Растопить шоколад со сливками.

Смешать ганаш с грушевым пюре, орехами и солью.

Остудить до комнатной температуры.

Разлить по формам и заморозить.



На формы 4,5 см

Тесто и сборка моти

Рисовая мука клейкая 135 г
Вода 100 г
Молоко 85 г
Сахар 85 г
Растительное масло 10 г
Кукурузный крахмал 12 г
Сливочное масло 3 г
Краситель по желанию

Приготовление:

Соединить все ингредиенты в чаше, кроме сливочного масла. Уварить до формирования комка.

Ввести масло комнатной температуры, уварить до слаймообразного состояния, остудить.

Разделить на части, раскатать, собрать пирожные. Дефrostируем 2–4 часа в холодильнике или снова замораживаем.

Сборка

Достать замороженные начинки из формочек

Присыпать стол и руки кукурузным крахмалом.

Разделить тесто на порции ~35-45 г (в 1,5-2 раза больше начинки).

Раскатать каждую порцию в лепёшку 3-4 мм, края тоньше центра.

Положить замороженную начинку в центр, защипнуть края, перевернуть швом вниз. Отрезать место защипа.

Обвалять в крахмале. Дефrostировать в холодильнике