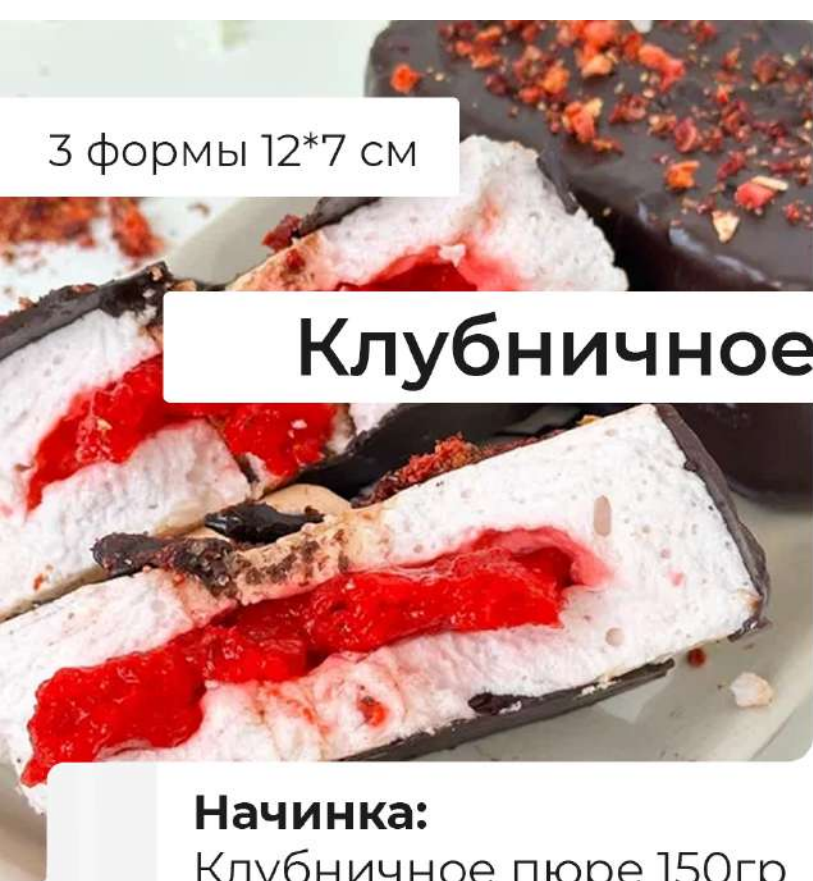




3 формы 12*7 см

Клубничное «Птичье молоко»

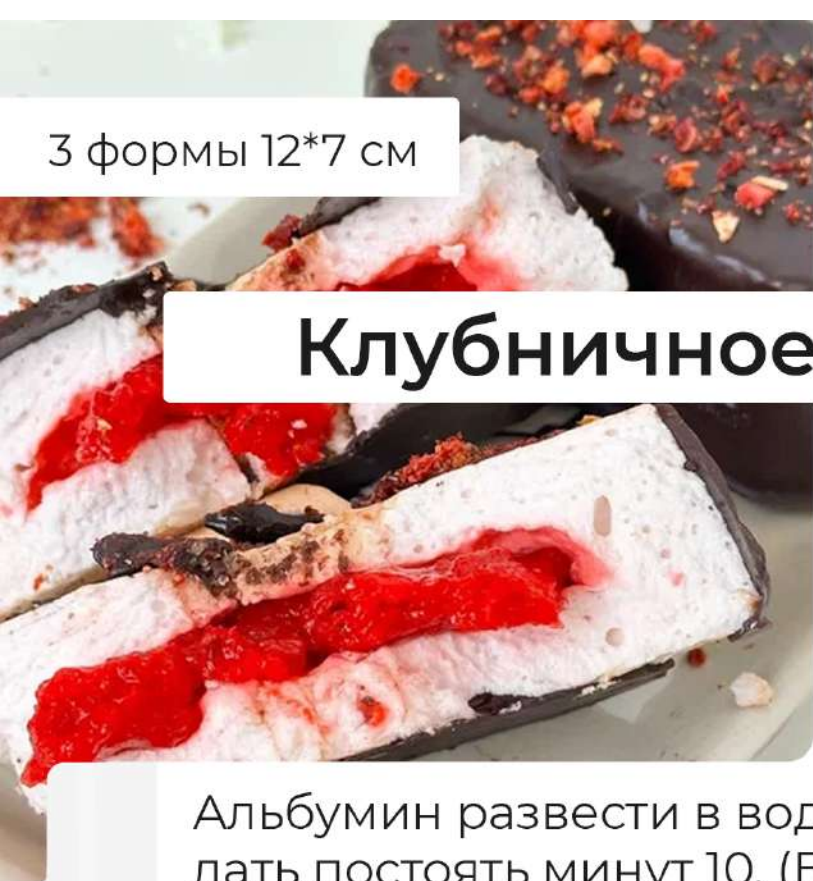
Начинка:

Клубничное пюре 150гр
Желатин 3гр
Вода 18гр
Сахар 15гр

Желатин залить холодной водой до набухания.
Пюре с сахаром нагреть до кипения.
В нагретом пюре распустить желатин.
Перемешать массу, оставить при комнатной температуре до охлаждения.

Основа:

Альбумин 10гр + Вода 70гр (или 80гр куриного белка)
Лимонная кислота щепотка
Агар агар 9гр
Ягодный сок 150гр
Глюкозный сироп 70гр
Сахар 150гр
Сливки 160гр
Сгущенное молоко 90гр
Шоколад тёмный 200гр



3 формы 12*7 см

Клубничное «Птичье молоко»

Альбумин развести в воде комнатной температуры и дать постоять минут 10. (Белок комнатной температуры просто отвесить в дежу миксера).

Холодные сливки начинаем взбивать до появления узоров, затем аккуратно частями добавляем сгущенное молоко, взбиваем до однородности.

Агар, сахар, глюкозный сироп, сок соединить в сотейнике, уварить.

Параллельно начать взбивать белки с лимонной кислотой (альбумин с водой или куриный белок).

Белки взбиваем до появления узоров в чаше миксера.

Сироп варим до непрерывно стекающей ниточки с лопатки, или 110 градусов, периодически мешая.

Готовый сироп влить во взбивающийся белок тонкой струйкой.

Частями добавляем крем, вымешиваем.

Сборка:

Распределяем массу в форме.

Добавляем начинку.

Стабилизируем 2 часа в холодильнике.

Убираем в морозильную камеру на 30 минут.

Готовый десерт окунуть в растопленный шоколад.