

3 авторских десерта в стакане по мотивам легендарных шоколадных батончиков

  			
«Nuts» (Ореховый хруст с арахисовой карамелью) «Bounty» (Кокосовое облако в белом шоколаде) «Picnic» (Взрыв текстуры: вафли + изюм + арахис)			
Сложность	Средняя	Низкая	Высокая
Время	1 час + 2 ч охлаждения	40 мин + 2 ч охлаждения	1,5 часа + 3 ч охлаждения
Текстура	Тягучая карамель и плотный хруст	Влажная, тающая и липкая	Ультимативный хруст и насыщенность

Выход: Все рецепты рассчитаны на 4 стаканчика по 250 г.

Архитектура «Nuts»

Топпинг:

Шоколадная глазурь
и целый жареный
фундук.

Слой 4 & 8:

Сливочно-сырный
крем — 2 ст. л.

Слой 3 & 7:

Фундучное пралине
(крошка 2–3 мм) — 1 ст. л.

Слой 2 & 6:

Солёная карамель — 1 ст. л.

Слой 1 & 5:

Шоколадный бисквит
(кубики 2×2 см) — 3 ст. л.



Ингредиенты

Бисквит: 3 яйца, 90 г сахара, 75 г муки, 25 г какао, ½ ч.л. разрыхлителя.

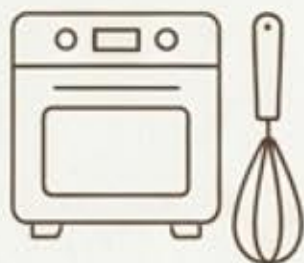
Карамель: 150 г сахара, 120 мл сливок 33%, 40 г сливочного масла 82%, 1 ч.л. флер де сель.

Пралине: 120 г жареного фундука, 60 г сахара.

Крем: 300 мл сливок 33%, 150 г сливочного сыра, 50 г сахарной пудры.

Топпинг: 100 г тёмного шоколада 70%, 30 г сливочного масла.

Приготовление «Nuts»



Бисквит (180°C)

Взбить яйца с сахаром (5–7 мин) до светлой массы. Просеять муку, какао и разрыхлитель, аккуратно вмешать лопаткой. Выпекать в форме 20×20 см 20 минут. Остудить, нарезать кубиками.



Солёная карамель

Растопить сахар в сухом сотейнике до янтарного цвета. Осторожно влить тёплые сливки тонкой струйкой. Добавить масло и соль. Остудить.



Пралине и Крем

Пралине: Растопить сахар, добавить фундук. Вылить на пергамент, остудить, измельчить скалкой/блендером.
Крем: Взбить холодные сливки до мягких пиков. Добавить сыр и пудру, взбить до стабильности.



Сборка и Подача

Собрать слои по схеме (см. Архитектуру). Верх полить растопленным на водяной бане шоколадом с маслом. Охлаждать минимум 2 часа в холодильнике.

Архитектура «Bounty»

Декор: Растопленный белый шоколад (зигзаги) и миндальные лепестки.

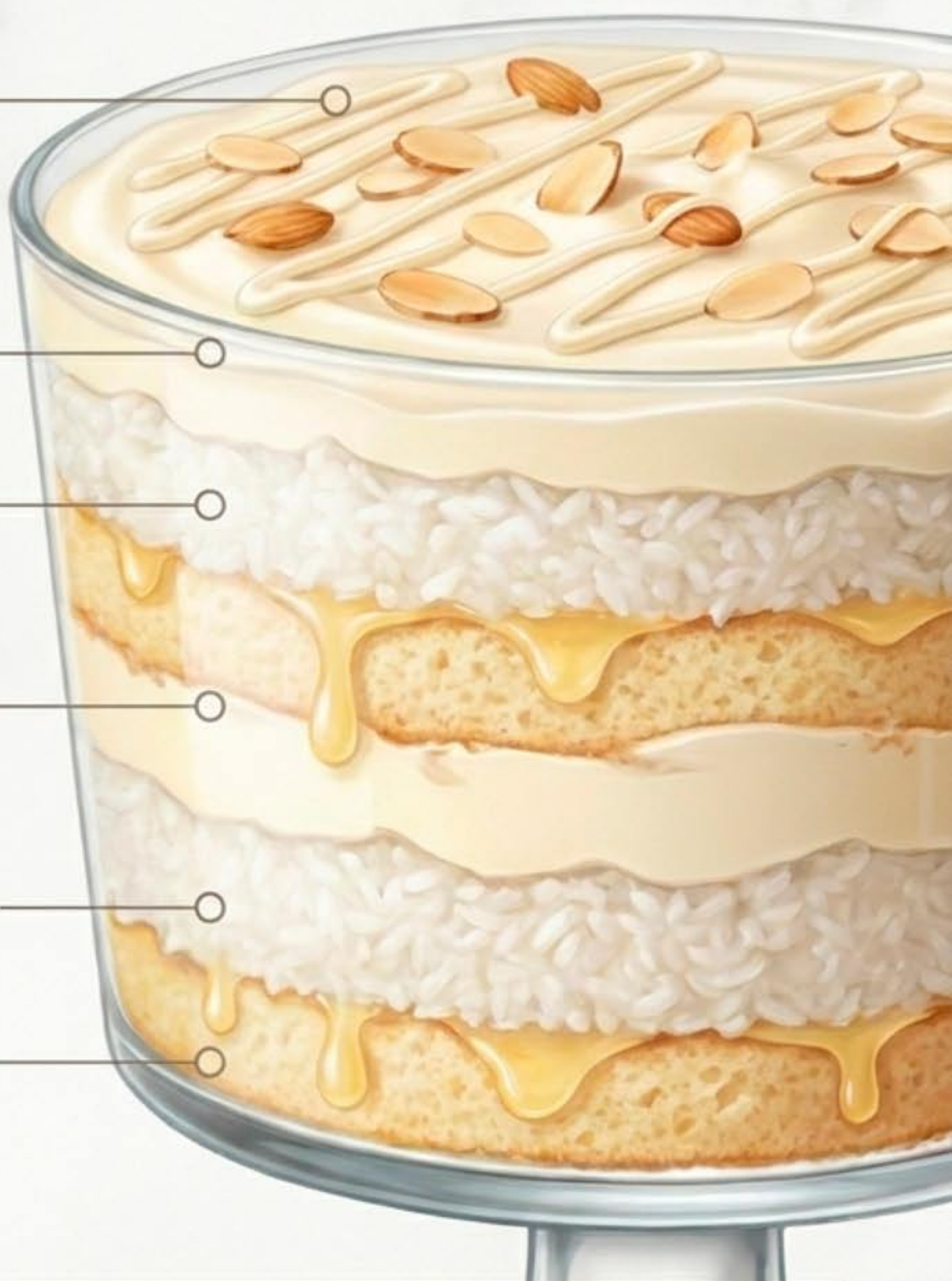
Декор: Растопленный бисквит — 3 ст. л.

Слой 3, 6 & Верх: Крем на белом шоколаде — 2 ст. л.

Слой 2 & 5: Кокосовая начинка (плотно прижать) — 2 ст. л.

Пропитка: Ананасовый сок с ликёром — 1 ч. л.

Слой 1 & 4: Ванильный бисквит — 3 ст. л.



Ингредиенты

Бисквит: 3 яйца, 90 г сахара, 100 г муки, 1 ч.л. ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ ч.л. разрыхлителя.

Кокос: 200 г белой стружки, 200 мл кокосового молока, 100 г сгущёнки, 30 г сливочного масла.

Крем: 150 г белого шоколада, 250 мл сливок 33%, 150 г сливочного сыра.

Пропитка и Декор: 100 мл сока, 50 мл кокосового ликёра/рома, 50 г белого шоколада, 30 г миндаля.

Приготовление «Bounty»



Step 1: Классическая основа

Испечь ванильный бисквит (без какао). Остудить и нарезать кубиками.

Смешать ананасовый сок и ликёр для пропитки.



Step 2: Влажная кокосовая начинка

Нагреть кокосовое молоко, сгущёнку и масло до растворения. Добавить стружку.

Варить 5–7 минут на слабом огне, постоянно мешая, пока жидкость почти не впитается. Остудить (масса должна быть влажной и липкой).



Step 3: Шелковистый крем и Сборка

Растопить белый шоколад на водяной бане, остудить до тёплого. Взбить сливки до пиков, добавить сыр и шоколад, взбить до гладкости.

Собрать слои (бисквит → пропитка → кокос → крем). Украсить зигзагами белого шоколада и поджаренным миндалем. Охлаждать 2 часа.



Архитектура «Picnic»



Слой 1: Шоколадный бисквит — 2 ст. л.

Слой 2: Арахисовая паста (тонко) — 1 ч. л.

Слой 3: Хрустящий слой (вафля+рис) — 1 ст. л.

Слой 4: Карамель с коньячным изюмом — 1 ст. л.

Слой 5: Заварной сливочный крем — 2 ст. л.

Верх: Крем, молочный шоколад и рубленый арахис.

Внимание! Хрустящий слой кладите прямо перед подачей (максимум за 20 минут), иначе он размякнет! Вафельная крошка помогает сохранить хруст до 3 часов.

Хруст: 100 г несладких вафель, 50 г рисовых шариков, 80 г молочного шоколада, 20 г масла.

Карамель: 150 г сахара, 120 мл сливок, 40 г масла, 80 г тёмного изюма, 50 мл коньяка.

Паста: 100 г солёного жареного арахиса, 20 г масла, 1 ст.л. мёда.

Крем: 300 г заварного крема, 200 мл сливок 33%.

(Бисквит как в рецепте Nuts).

Приготовление «Pisnic»



Карамель с пьяным ИЗЮМОМ

Залить изюм коньяком на 2+ часа. Сварить классическую карамель (сахар + сливки). Добавить масло, затем изюм вместе с коньяком. Варить 2 минуты, остудить.



Хрустящий слой и Паста

Хруст: Растопить шоколад с маслом, залить смесь вафельной крошки и риса. Выложить слоем 5 мм на пергамент. После застывания поломать на кусочки (1×1 см).

Паста: Измельчить арахис в блендере, смешать с мёдом и мягким маслом.



Крем

Остудить заварной крем. Отдельно взбить сливки 33%. Аккуратно соединить обе массы лопаткой.



• Верх
• Крем
• Карамель
• Хруст
• Паста
• Бисквит

Строгая сборка

Выкладывать строго по порядку: Бисквит → Паста → Хруст → Карамель → Крем. Повторить.

Полить растопленным молочным шоколадом, посыпать рубленым арахисом. Охлаждать 3 часа.

Мастер-класс: 3 правила идеального трайфла

Температурный контроль

Никогда не заливайте холодные сливки в горячую карамель — они свернутся. Всегда нагревайте сливки перед добавлением в растопленный сахар и вливайте тонкой струйкой.



Управление влажностью

Текстура определяет вкус. Для «Bounty» начинку необходимо уваривать, пока кокос не впитает почти всю влагу, чтобы избежать расслоения десерта.



Закон хруста (The Crunch Law)

Влага из крема — враг хрустящих текстур. Изолируйте воздушный рис и вафли шоколадом (как в «Pisnics»), и добавляйте этот слой в стакан не раньше, чем за 20 минут до подачи.



Готовьте с архитектурной точностью.