

Камни

На 16 штук весом 50 гр

Бисквит

Сахар - 156 гр
Яйца - 250 гр
Мука пшеничная - 150 гр
Какао - 35 гр
Разрыхлитель - 7 гр
Молоко - 55 гр
Соль - 1 гр

Сахар и яйца взбить на высокой скорости до увеличения массы в объеме в течение 5-7 минут. Добавить сухие ингредиенты, перемешать. Добавить молоко комнатной температуры, перемешать повторно и выпекать бисквит на противне 30x40см, застеленном тефлоновым ковриком или пергаментной бумагой при 160° около 20-25 минут. Остудить. Измельчить в крошку любым удобным способом

Крем

Масло сливочное - 100 гр
Арахисовая/фундучная паста - 70 гр
Сгущенное молоко 8% - 180 гр
Какао алкализованное - 6 гр
Ром/коньяк - 20 гр
Соль - 0,6 гр

Все ингредиенты комнатной температуры соединить и взбить миксером до однородности.

Соединить крем и бисквитную крошку, перемешать до однородности. Сформировать пирожные. Внутрь каждого отсадить шоколадный крем (можно предварительно отсадить его на пищевую пленку и заморозить, но я этого не делала). Заморозить.

Шоколадный центр

Темный шоколад - 39 гр
Сливки 33% - 55 гр
Инвертный Сахар - 5 гр
Сливочное масло - 5 гр
Соль - 0,4 гр

PASTRY
LAB



Камни

На 16 штук весом 50 гр

Соединить сливки и инвертный сахар, нагреть до закипания. Вылить на шоколад, пробить блендером. Добавить масло и соль, пробить повторно. Стабилизировать крем под пленкой в течение 5-6 часов.

Глазурь

Шоколад белый - 200 гр
Какао масло - 200 гр
Красители жирорастворимые

Какао масло растопить в сотейнике, вылить на шоколад. Добавить красители и пробить блендером. Остудить до температуры 35 градусов. Глазировать пирожные. Убрать в морозилку до 30 минут.

Покрывание глянцевое

Вода - 500 гр
Сахар - 70 гр
Глюкозный сироп - 50 гр
Каппа каррагинан - 8 гр

Воду соединить с глюкозным сиропом, нагреть до 45°. Сахар смешать с каппой и высыпать «дождиком» в воду, постоянно интенсивно мешая венчиком. Довести до кипения, перемешивая, кипятить около 2 минут. Снять с огня, накрыть пищевой пленкой (не «в контакт», остудить до рабочей температуры - 45-50°. Подмороженные заготовки быстро окунать и проворачивать вокруг оси, давая капле равномерно стабилизироваться. В течение нескольких часов покрытие будет отдавать влагу, поэтому не лишним будет подложить под изделие бумажную салфетку, зато после его можно будет брать руками без опасений. Извлечь из заготовок шпажки.

Используйте промокод **FIRSTCALL** для получения скидки 10% на участие в новом курсе

PASTRY
LAB

