

## Персик – маракуйя



## Бисквит Josonde

<i>Ингредиенты:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Мука миндальная – 74 гр.</li><li>• Яйца – 74 гр.</li><li>• Яичный желток – 27 гр.</li><li>• Сахарная пудра – 59 гр.</li> <li>• Яичный белок – 42 гр.</li><li>• Пшеничная мука – 34 гр.</li><li>• Сахар – 34 гр.</li></ul>	<p>Миндальную муку, сахарную пудру, яйца и желток взбить до пышного белого состояния. Из белка и сахара приготовить меренгу. Соединить яичную смесь с частью меренги, затем с мукой и остатком меренги, распределить на противень, выпекать при 190С 10-15 минут.</p> <p>Вырезать бисквит кольцом d 15 см -16 см.</p>

## Компоте из персика

<i>Ингредиенты:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Пюре абрикоса – 165 гр.</li><li>• Кубики персика в сиропе – 95 гр.</li><li>• Кукурузный крахмал – 7 гр.</li><li>• Сахар – 55 гр.</li><li>• Желатин – 2,5 гр.</li><li>• Вода для желатина – 12,5 гр.</li></ul>	<p>Замочить желатин в холодной воде. Нарезать персик кубиками примерно по 0,5 см.</p> <p>Нагреть пюре абрикоса с сахаром и крахмалом до загустения.</p> <p>Добавить замоченный желатин и кубики персика.</p> <p>Залить в форму 15-16 см и заморозить. Время заморозки от 4-5 часов.</p> <p><b>*** Пюре абрикоса можно заменить на пюре персика или манго.</b></p>

## Мусс из маракуйя

<i>Ингредиенты:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Пюре маракуйя - 55 гр.</li><li>• Белый шоколад – 74 гр.</li><li>• Желатин - 3,5 гр.</li><li>• Вода для желатина – 18 гр.</li><li>• Сливки 33 % - 185 гр.</li></ul>	<p>Желатин замочить в холодной воде. Пюре маракуйя довести до кипения. Добавить желатин в горячее пюре.</p> <p>Соединить пюре с желатином и шоколадом. Объединить блендером или венчиком до ровной и гладкой поверхности. Остудить до 35 С.</p> <p>Взбить сливки до состояния сметаны. Соединить ганаш со сливками лопаткой.</p>

## Глазурь зеркальная

<i>Ингредиенты:</i>	<i>Способ приготовления:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Сахар – 150 гр.</li><li>• Глюкозный сироп – 150 гр.</li><li>• Вода – 75 гр.</li> <li>• Сгущенное молоко – 100гр.</li><li>• Белый шоколад – 150 гр.</li><li>• Желатин – 10 гр.</li></ul>	<p>Желатин замочить в 50 гр воды.</p> <p>В сотейнике соединяем воду, сахар и глюкозный сироп. Доводим до кипения и растворения сахара.</p> <p>Готовый сироп вылить на шоколад, сгущенное молоко и желатин. Все это аккуратно пробить блендером, чтобы не образовались пузырьки.</p> <p>Накрыть пленкой в контакт дать стабилизироваться в холодильнике 6-8 часов. Далее растопить глазурь в микроволновке до состояния, когда половина глазури растоплена, а вторая половина в комке и пробить блендером, не допуская образования пузырей.</p> <p>Рабочая температура 28-30 градусов.</p> <p><i>*** Данного рецепта хватает на покрытие 3 тортов.</i></p>

## Сборка торта

Подготовить форму диаметром 18 см – установить на ровную поверхность – вылить часть мусса в форму – положить в мусс компоте – вылить остатки мусса - установить вырезанный бисквит – заморозить в морозильной камере от 12 часов.