

Миндальный снек.

Теграл Альмандо
Миндальное пралине
Эверкейк
Шоколад Венесуэла
Карат Коверлюкс Дарк
Сливки Шантипак

Ингредиенты для миндального теста:

Смесь «Теграл Альмандо» 200 г
Масло растительное 140 г
Яйцо 100 г

Ингредиенты для масляного теста:

Смесь «Эверкейк» 500 г
Масло растительное 212 г
Яйцо 250 г

Шоколад Ориджин Венесуэла 43% 100 г

Приготовление:

Смешать все ингредиенты на средней скорости до получения однородной консистенции.

Смешать все ингредиенты на средней скорости до получения однородной консистенции.

Взять одинаковое количество миндального и масляного теста (1:1), добавить растопленный шоколад «Венесуэла», перемешать.

Выпекать рулетным п/ф при температуре 190°C в течение 10 мин. Охладить.

Молочный ганаш:

Сливки «Шантипак» 200 г
Шоколад ориджин «Доминикана» 350 г
Миндальное пралине 180 г

Приготовление ганаша:

Довести сливки «Шантипак» до кипения, влить в растопленный шоколад, перемешать. Добавить миндальное пралине.

Декор:

Карат Коверлюкс Дарк 500 г
Масло растительное 50 г
Миндальные лепестки 50 г

Нагреть глазурь до температуры 30-38°C и перемешать до однородной консистенции
Обжарить в печи до светло-коричневого цвета.

Сборка изделия: На выпечной п/ф нанести тонким слоем (5 мм) ганаш молочный. Заморозить. Круглой насадкой диаметром 5 - 6 см вырубить круглые заготовки, покрыть глазурью Карат. Сверху украсить обжаренными миндальными лепестками.

