

Пирожное «Меренга со смородиной»

Палома Бланка
Вивафил Черная смородина
Декорфил Черная смородина
Карат Коверлюкс Вайт

Меренга п/ф:

Сироп п/ф :

Сироп сахарно-агаровый:

Агар	2 г
Сахар песок	300 г
Вода	360 г

Белковый сырцовый крем:

Смесь « Палома Бланка»	160 г
Вода питьевая	140 г

Вивафил Черная смородина (в ассортименте) 200 г

ИТОГО 1162 г

ВЫХОД 850 г

Приготовление:

Смесь «Палома Бланка» перемешивают с водой и взбивают сначала на медленной скорости, затем на большой до получения стабильной взбитой массы. Не прекращая взбивания, во взбитую массу струйкой вливают горячий сахарный сироп (уваренная до 110 °С) и продолжают взбивать до устойчивой массы. Далее вносят предварительно подогретую начинку Вивафил и быстро перемешивают до однородной консистенции (около 10 сек), чтобы масса не осела. Сушим меренги 90-120 минут в печи, при температуре 100 °С.

Сырный крем п/ф:

Масло сливочное	200 г
Дели Чизкейк	100 г
Дели Творожный сыр	100 г
ИТОГО	400 г

Приготовление:

Взбить масло сливочное, добавить начинки Дели и взбить до однородной структуры.

Отделка:

Декорфил Черная смородина	80 г
Карат Коверлюкс Вайт	30 г

Приготовление:

Декорфил - гель готовый к применению.
Карат Коверлюкс Вайт разогреть в СВЧ до 40-45 С, и приготовить декор.

Сборка: на меренгу отсаживаем сырный крем, украшаем декорфиллом черная смородина, с помощью корнета, и посыпаем стружкой из Карат Коверлюкс Вайт.