**Десерт на тарелке:**

**«Муссовое пирожное с белым шоколадом, с ягодной начинкой, шоколадным бисквитом, соусом из черной смородины и декором из карамели»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукты** | | **Нетто**  **на 3 п** | | **Технологический процесс приготовления** |
| **2.Бисквит шоколадный** | | | | |
| Мука пшеничная | | 0,060 | | Яйца с сахаром взбить в пышную массу миксером. Муку соединить с какао-порошком, просеять и небольшими порциями всыпать в яичную смесь, аккуратно вымешивая лопаткой. Готовую массу выложить в подготовленную форму. Выпекать при Т-180-200 С, в течение 12-20 минут. Достать из печи, охладить. ***Надеть перчатки!*** Убрать на верхнюю полку в холодильнике. |
| Яйца куриные | | 0,080 | |
| Сахар | | 0,060 | |
| Ванильный сахар | | 0,005 | |
| Какао порошок | 0,005 | | |
| - | - | | |
| **1.Начинка ягодная** | | | | |
| Ягода | 0,150 | | | Ягоду пробить блендером, протереть через сито. Полученное пюре переложить в сотейник, добавить сахар и прогреть до кипения (но не кипятить!) снять с плиты, добавить отжатый желатин, хорошо перемешать до его растворения. Взять высокий стакан от блендера, вставить кондитерский мешок и перелить жидкое желе. Подготовить малые формы – полусферы (установить на поднос). У кондитерского мешка отрезать небольшой уголок и аккуратно заполнить полусферы наполовину. ***Надеть рукавички!*** Убрать поднос в шокер на полку под своим номером. |
| желатин | 0,008 | | |
| сахар | 0,050 | | |
| - | - | | |
| - | - | | |
| - | - | | |
| **3. Мусс на белом шоколаде** | | | | |
| Молоко 3,2% | | | 0,075 | Импульсами по 10сек. растопить в микроволновке белый шоколад. В сотейник налить молоко+ ванильный сахар, довести до кипения. Затем охладить до Т-85 С. Добавить предварительно замоченный желатин и растопленный белый шоколад, перемешать. Отдельно в стакане, миксером взбить сливки жирностью 33%, до средних пиков (НО НЕ ПЕРЕБИТЬ!!!). Объединить обе массы, аккуратно перемешать. Силиконовую форму поместить на поднос. Массу подготовленного мусса выложить в кондитерский мешок отрезать ножницами уголок и заполнить дно формы. Убираем на 5 минут в шокер. Затем достаем из шокера мусс и начинку. ***Надеваем перчатки!*** Извлекаем замороженную начинку из силиконовой формы и помещаем в большую черную полусферу на мусс и, снова заполняем муссом до верха. Мусс убрать в шоковую заморозку. ***Пользуемся рукавицами, чтобы не обморозить руки!!!) на свою полку.***  *За 1 час до Презентации мусс извлекаем из морозилки.* ***Надеваем перчатки!*** *Достаем из холодильника бисквит. Вырезаем кольцом круг. Ставим на поднос. Выворачиваем из силиконовой формы на кружок бисквита замороженный муссовый полуфабрикат и ставим в холодильник на верхнюю полку.* |
| Ванильный сахар | | | 0,005 |
| Желатин | | | 0,008 |
| Сливки 33% | | | 0,200 |
| Шоколад белый | | | *0,075* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| - | | | *-* |
| **4.Соус из черной смородины** | | | | |
| Смородина | | *0,200* | | Замороженные ягоды пробить погружным блендером и протереть через сито в неокисляющуюся посуду. В сотейник налить воду, добавить сахар и довести до кипения и прокипятить 2-3 минуты, затем добавить протертую смородину. Прогреть, добавить (разведенный водой) крахмал. Довести до кипения (Но не кипятить!!!) и сразу снять с огня, охладить. |
| Сахар | | *0,100* | |
| Крахмал кукурузный | | *0,007г* | |
| Вода | | *0,100* | |
|  | | **5.Декор из карамели** | | |
| Сахар | | 6 ст. л | | В сотейник насыпаем сахар. Ставим на огонь. Добавляем воду, лимонный сок. Хорошо перемешиваем. Доводим до кипения на сильном нагреве. Сироп закипел - убавляем нагрев до среднего и варим 6-7 минут. Затем охлаждаем. Проверяем на нитку, и наносим на силиконовый коврик, полусферу или пергаментную бумагу, слегка смазанную растительным маслом. Даем остыть. Декор готов! |
| Вода | | 2 ст. л | |
| Лимон сок | | 0,5 ч. л | |
| - | | - | |
| **6.Презентация, оформление десерта.** | | | | |
| *Масса десерта:*  *90-150г* | | | | Презентационные тарелки обтянутые пленкой убираем в шоковую морозилку на 2-3 минуты. Достаем, натираем. Переливаем 50 мл соуса в соусник. Остатки соуса на оформление 3-х тарелок.  На охлажденную презентационную тарелку помещают муссовое пирожное с начинкой на основе из шоколадного бисквита, соус, и помещают декор из карамели на мусс или на тарелку. Хранить при Т-2-6 С не более 36 часов. |