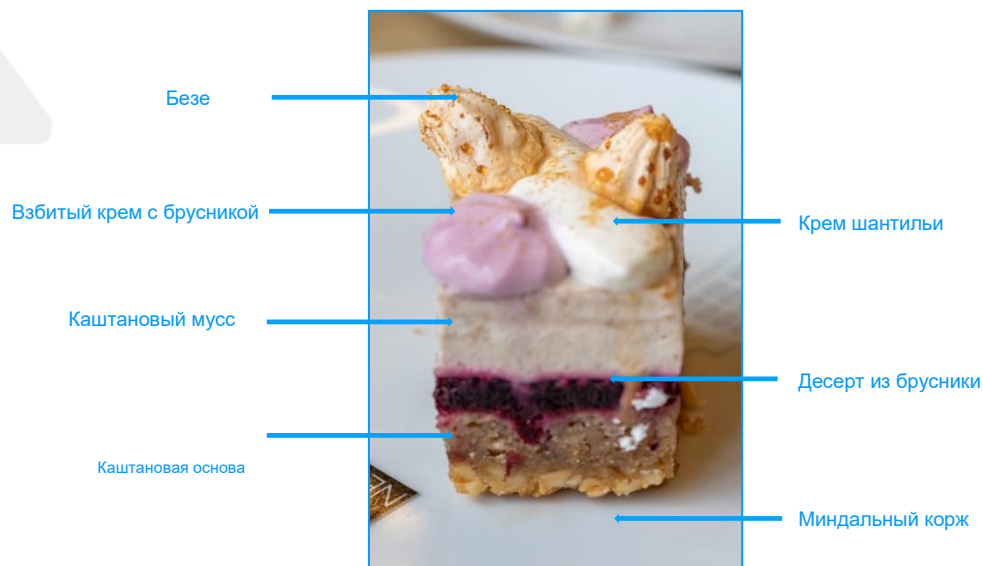


Рецепт Монблана от Малика



1 – Миндальный корж

Ингредиенты

- 60 г размягченного масла
- 60 г мягкого коричневого сахара
- 150 г бланшированного миндаля
- 1 г отборной мелкокристаллической соли
- 10 г муки

Инструкция

- Нагрейте духовку до 170°C
- Для начала измельчите миндаль (только не до состояния порошка)
- Смешайте масло с сахаром в кухонном комбайне (используйте насадку – лопатку для взбивания) или с помощью венчика
- *Воспользуйтесь ложкой (или чем-то подобным), чтобы смешать остальные ингредиенты.* Добавьте молотый миндаль и перемешайте
- Добавьте муку и перемешайте опять
- Положите смесь в форму для выпечки и плотно прижмите. Важно убедиться, что основа хорошо уплотнена.
- Выпекайте 10 минут при 170°C

➤ *Отставьте в сторону и займитесь основой для каштанового крема*

2 - Основа для каштанового крема

Ингредиенты

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г масла
- 200 г каштанового крема
- 1 столовая ложка пекарского порошка
- 1 щепотка соли

Инструкция

- Снизьте температуру духовки до 150°
- Слегка размягчите масло (либо заранее выньте его из холодильника, либо размягчите в микроволновке).
- Смешайте яйца и сахар
- Добавьте муку, пекарский порошок и соль и перемешайте
- Добавьте размягченное масло и каштановый крем, затем тщательно перемешайте до получения однородной массы
- Вылейте смесь на предварительно приготовленный миндальный корж и запекайте в духовке при 150° в течение 40 минут.

➤ *Отставьте в сторону и займитесь десертом*

3 - Десерт из брусники

Ингредиенты

- 360 г ягод брусники (свежей или замороженной)
- 72 г сахара
- 4,8 г кулинарного пектина NH (или 19,2 г Vitpris)

Инструкция

- Подогрейте бруснику в маленьком сотейнике
 - Тем временем смешайте сахар и пектин
 - Когда ягоды брусники станут горячими (не менее 40°C), добавьте сахар, а затем сразу же взбейте венчиком
 - Доведите до кипения и оставьте кипеть на 2–3 минуты. Регулярно помешивайте, чтобы смесь не прилипла к дну.
 - ❖ *Важно: перед тем, как залить компот, добейтесь полного охлаждения основы*
 - Разлейте равномерно по каштановой кремовой основе
- Как только десерт остынет (станет теплым), можно поместить его в холодильник и заняться каштановым муссом

Каштановое пюре (для каштанового мусса)

Ингредиенты

- ❖ *Рецепт для 300 г каштанового пюре*
 - 250 г консервированных очищенных каштанов
 - 20 мл воды

Инструкция

- Процедите каштаны
- Поместите каштаны в миксер и налейте туда же воды
- Перемешайте до получения однородной пасты

4 – Каштановый мусс

Ингредиенты

- 3 листа желатина (6 г)
- 266 г каштанового пюре
- 105 мл воды
- 311 г взбитых сливок (30% жирности)

Инструкция

- Замочите листы желатина в холодной воде
- Размягчите пюре из каштана в чаше миксера, используя насадку для взбивания (на скорости 1)
- Добавьте половину воды в каштановую пасту и смешивайте на скорости 2, пока смесь не станет однородной и не будет комочков
- Доведите оставшуюся воду до кипения и добавьте отжатый желатин.
- Установите блендер на скорость 1 и вылейте поток горячей смеси на каштановую пасту
- Взбейте сливки до образования мягких пиков
- Аккуратно соедините эти взбитые сливки с каштановой пастой
- ❖ Убедитесь, что десерт застыл, прежде чем выливать на него мусс.
 - Вылейте на брусничный десерт до верха формы для выпечки, а затем разгладьте лопаткой.
- Поместите смесь в холодильник, чтобы мусс полностью застыл (стал твердым на ощупь)

5 - Черная смородина взбитый крем

Ингредиенты

- 100 г взбитых сливок (30% жирности)
- 30 г пюре из брусники
- 50 г сыра маскарпоне
- 3 столовых ложки сахарной пудры

Инструкция

- Взбейте сливки и маскарпоне (до густой консистенции)
- Добавить брусничное пюре и сахарную пудру
- Тщательно перемешайте до однородного состояния
- Поместите в кондитерский мешок и отложите в холодильник

6 - Крем шантильи

Ингредиенты

- 100 г взбитых сливок (30% жирности)
- Семена из одного стручка ванили
- 2 столовых ложки сахарной пудры

Инструкция

- Взбейте сливки и маскарпоне (до густой консистенции)
- Добавьте семена ванили и сахарную пудру
- Тщательно перемешайте до однородного состояния

➤ Поместите в кондитерский мешок и отложите в холодильник

7 - Безе

Ингредиенты

- ❖ Обратите внимание: этот рецепт рассчитан примерно на тридцать безе
 - 250 г яичных белков
 - 150 г сахарной пудры
 - 150 г белого сахара

Инструкция

- Предварительно разогрейте духовку до 110° при включенном вентиляторе
 - Просейте и смешайте сахар и пудру
 - Положите яичные белки в миску кухонного комбайна
 - Взбивайте на медленной скорости, чтобы добавлялся воздух, пока они не станут воздушными
 - Через несколько минут добавьте 2 столовые ложки сахарной смеси и взбивайте еще несколько минут
 - Повторяйте операцию, пока не добавите весь сахар
- ❖ Можно увеличить скорость в конце; смесь нужно взбивать в течение 10-15 минут
 - Поместите смесь в кондитерский мешок
 - Выдавливайте на противень с помощью насадки
- ❖ Я выбрал звездообразную, можете проявить креативность
 - Выпекайте около 70 минут
- *Оставьте остывать, пока не будете готовы собрать торт*

Сборка торта Монблан от Малика

Я решил разрезать его на маленькие прямоугольники, но его также можно подавать как один большой торт.

- Выньте торт из холодильника и аккуратно достаньте его из формы.
- Если края неровные, можно выровнять их прямо сейчас.
- Разрежьте торт на маленькие прямоугольники одинакового размера.
- Нанесите по диагонали крем шантيلي на Каштановый мусс (с помощью обычного классического наконечника)

- Нарисуйте цветок из взбитого брусничного крема (звездочкой) на каждом конце
- Положите безе с каждой стороны вдоль торта
- Припорошите крем шантильи золотой пудрой
- Взгляните со стороны и восхируйтесь своей работой 😊

Ссылки на источники для торта Монблан от Малика

• Каштановое пюре	https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2018/10/puree-pate-creme-de-marron-difference-utilisation.html#.XjKhDiNCfmG
• Каштановый мусс	http://www.jenrestebaba.fr/2015/11/entremet-marrons-cassis.html
• Миндальный корж • Каштановая основа • Взбитый брусничный крем	http://www.lawaltzdesdelices.com/recipe/gateau-marron-et-cassis-mont-blanc/
• Десерт из брусники	https://empreintesucree.fr/entremets-vanille-fruits-rouges/
• Крем шантильи	https://blog.feeriecake.fr/chantilly-au-mascarpone/
• Безе	https://www.mercotte.fr/2005/06/04/ma-specialite-les-meringues/

