

Птичье молоко "клубника со сливками на брауни с желе в глазури"

Желе

продукт	2 замеса
Пюре клубники Ravifruit	200
Сахар	300
Ликер Ксю Ксю	25
Желатин от ILbakery +вода	6+36

Желатин 220 bl от ILbakery залить холодной водой. Сахар и пюре довести до 80 С и ввести желатин (можно не плавить). Ввести ликер и разлить в круглые формы 3 см. Хватит на 15-17 шариков. Заморозить.

Нейтральная глазурь

продукт	2 замеса
сахар	100
Пектин pH от ILbakery	13
вода	250
Сок лимона или лим. пюре Ravifruit	5-8 гр по вкусу
Пюре клубники Ravifruit	50 гр

Сахар соединить с пектином pH от ILbakery и хорошо перемешать. Воду нагреть до 40 градусов и ввести дождиком пектин с сахаром постоянно помешивая венчиком, проварить 2-3 минуты и ввести лимон. пюре и клубничное пюре. Охладить до 30 градусов.

Брауни на 2 квадратные рамки по 20 см

продукт	2 замеса
Сливочное масло	75
Шоколад 75%	200
Какао	30
мука	100
яйца	3
сахар	150
разрыхлитель	0,5 ч.л.
Растительное масло	25

Взбить яйца комн.темп с сахаром до пены. Вылить растопленный шоколад с маслом в яичную смесь. Смешать муку, какао и разрыхлитель и добавить порционно в яично шоколадную массу. Ввести теплое растительное масло. Распределить в рамку 20 на 20 на пергамент. Выпекать 15 мин на 175С на конвекции.

**Птичка на квадратную форму 20 на 20 4 см (на корж брауни) получится высота 4 см
общая с коржом**

продукт	1 замес
Il mix light от Ilbakery	18
Пюре клубники Ravifruit	150
вода	140
Агар 900 Ilbakery	5,5
сахар	460
Масло слив 82,5	150
Сливки 33%	100
Сухое молоко 26%	70
Глюкозный сироп	50

Il mix light от Ilbakery смешать с пюре комн. Темп. Смешать сух.молоко и сливки, перемешать с маслом теплым.

В Агар добавить в воду и довести до 95 градусов, ввести сахар и варить сироп до 112С, добавив в конце глюкозу.

В это время взбить пюре с Il mix light до крепких пиков.

Влить сироп в пышную массу тонкой струйкой, добавить масляную смесь. Залить в форму.

Ферейро роше глазурь

продукт	На 7-9 пирожных
Темный или молочный шоколад	285
Рубленые орехи (у меня миндаль)	90
Растительное масло без запаха	75

Растопить шоколад, ввести масло, перемешать до однородности, ввести орехи, перемешать, облить пирожное или обмакивать пирожное.

СБОРКА

На бисквит в рамке и с пленкой выливаем птичку. Подмораживаем. Режем на ровные квадратики. Окунаем в Фирейро роше. Замороженные шарики желе окунаем в нейтральную глазурь и устанавливаем на пирожное.

