

Конфеты Имбирь и Какао



Вес	Ингредиенты
	Имбирное Желе
75 г	Сахар
8 г	Желтый Пектин (E440)
75 г	Сорбит
140 г	Пюре ананаса
20 г	Сок имбиря
70 г	Сироп глюкозы
3 г	Лимонная кислота
	Смешать пектин и сахар. Нагреть сорбитол, глюкозу, сок имбиря и пюре ананаса до 60°C и добавить смесь пектина с сахаром. Довести до 104°C. Добавить раствор лимонной кислоты и остудить до 32°C. Залить формы темперированным Carma Couverture Ivoire "Swiss Top" 35% и заполнить на 1/3 желе.
	Карамелизованные дробленные какао-бобы
50 г	Дробленное какао
25 г	Сахарная пудра
	Приготовить сухую карамель с какао-бобами и сахаром. Распределить по силиконовому коврику и остудить. Использовать в рецепте какао-начинки.



Вес	Ингредиенты
	Начинка какао
350 г	Carma Praline Prima NH
60 г	Carma Cocoa Butter 100%
70 г	Карамелизованные какао-бобы
	<p>Нагреть какао-масло до 45°C и смешать с пралине. Добавить карамелизованные какао-бобы. Темперировать до 32°C и выложить начинку в конфеты. Дать кристаллизоваться 12 часов, закрыть Carma Couverture Ivoire “Swiss Top” 35% и украсить</p> <p>Рецепт рассчитан примерно на 120 конфет</p>
Art. Nr.	CARMA PRODUCT
11091	Carma Couverture Ivoire 35% “Swiss Top”
35631	Carma Praline Prima NH
62098	Carma Cocoa Butter 100%





Морковный кекс



Вес	Ингредиенты
	Морковный кекс
150 г	Масло
100 г	Сахар
100 г	Желтки
50 г	Молоко
100 г	Фундук, рубленный
300 г	Морковь натертая
100 г	Белок
50 г	Сахар
190 г	Мука
15 г	Разрыхлитель
100 г	Carma Couverture Dark 47%“Swiss Line”, нарубленный
80 г	Киш, шнапс (40% alc.)

Взбить размягченное масло с 100 гр сахара, медленно добавить желток и еще раз взбить. Добавить молоко, фундук и морковь. Добавить взбитый до мягких пиков белок и 50 гр сахара одновременно с просеянной мукой и разрыхлителем. Добавить нарубленный кувертюр и алкоголь. Выпекать при 180°C около 45 мин в металлической форме 16см x 8см x 5см



Вес	Ингредиенты
	Глазировка и декор
100 г	Carma Абрикосовый гель
50 г	Морковный сок
	Вскипятить гель с соком и остудить до 55°C. Глазировать кекс кистью.
150 г	Carma масса Ticino Tropic
	Раскатать Ticino Tropic до 2.5мм и вырезать тонкие полоски. Поместить их на кекс Декорировать по желанию шоколадом или ванильными мини-морковками, например.
	Рецепт на 3 кекса 16см x 8см x 5см
Art. No.	CARMA PRODUCTS
11471	Carma Couverture Dark 47% "Swiss Line"
40112	Carma Apricot Gel
50313	Carma Massa Ticino Tropic



Шоколад, Гуава и пралине



Вес	Ингредиенты
	Бисквит
350 г	Carma Maxi Rap миндальная паста
350г	Яйца
60 г	Мука
4 г	Разрыхлитель
100 г	Растопленное масло
2 г	Корица
100 г	Carma Couverture Milk 35% “Swiss Line”

Взбить миндальную пасту с яйцом, добавить муку, разрыхлитель, растопленное масло, корицу, и растопленный кувертюр. Вылить массу на подготовленный противень с рамкой высотой 1 см и выпекать при 180°C около 10 минут. Остудить и вырезать три основания 14 см диаметром.

Вес	Ингредиенты
	Praline cream
120 г	Сливки 35%
20 г	Молоко
20 г	Желтки
1.5листа	Желатин листовой (3г)
100 г	Carmia Пралине Prima NH
200 г	Carmia Couverture Milk 35% “Swiss Line”
100 г	Сливки 35%
	Довести 120 г сливок и молоко до кипения и сварить крем-англез с желтком. ПРОцедить через сито на пралине, отжатый желатин, и кувертюр. Тщательно смешать, добавить 100 г сливок, снова смешать и заморозить в форме Silpat 14 см.
	Желе Гуава
500 г	Пюре гуава
90 г	Сироп глюкозы
5листов	Листовой желатин(10г)
	Глюкозу и пюре довести до кипения, добавить желатин, смешать и заморозить в форме Silpat 14 см
	Шоколадный мусс
140 г	Сахар
70 г	Вода
105 г	Яйцо
190 г	Желток
6листов	Листовой желатин (12г)
160 г	Carmia Couverture Bourbon 50% “Swiss Top”
450 г	Сливки 35%
	Довести воду с сахаром до 114°C и вылить на яйца. Взбивать до 30°C добавить замоченный желатин, кувертюр (35°C) и взбитые сливки

Вес	Ингредиенты
	Карамельный гляссаж
200 г	Сахар
500 г	Сливки 35%
60 г	Сироп глюкозы
100 г	Carma Couverture Dark 47% “Swiss Line”
50 г	Кокосовое масло (жир)
8листов	Листовой желатин
	Карамелизовать сахар и деглазировать сливками. Добавить глюкозу, замоченный желатин, кувертюр и кокосовое масло. Эмульгировать ручным блендером. Глазировать замороженный торт при 30°C
	Сборка
	Выложить диск бисквита на дно формы и выдавить немного шоколадного мусса сверху. Выложить слой крема-пralине, сверху покрыть шоколадным муссом. Выложить слой желе гуавы, закончить шоколадным муссом. Заморозить, глазировать и декорировать..
Art. No.	CARMA PRODUCTS
45101	Carma Maxi Pan Almond Paste
11391	Carma Couverture Milk 35% “Swiss Line”
35631	Carma Praline Prima NH
11411	Carma Couverture Bourbon 50% “Swiss Top”
11471	Carma Couverture Dark 47% “Swiss Line”





Конфеты Манго - Бальзамик



Вес	Ингредиенты
	Сироп Бальзамик
135 г	Бальзамический уксус
40 г	Сироп глюкозы
40 г	Сахар
	Довести все ингредиенты до кипения, уварить до половины (до загустения) Остудить и отсадить небольшое количество в форму, заранее подготовленную с Carma Bourbon Couverture 50% “Swiss Top”.
	Манго ганаш
45 г	Сливки
20 г	Масло
110 г	Пюре манго
35 г	Сироп глюкозы
205 г	Carma Couverture White 34% “Swiss Line”
25 г	Масло какао
	Глюкозу, пюре манго, сливки и масло довести до кипения. Добавить к оставшимся ингредиентам и эмульсифицировать ручным блендером. Отсадить поверх бальзамического сиропа, оставляя несколько мм от края конфеты. Дать кристаллизоваться 12 часов, закрыть и декорировать



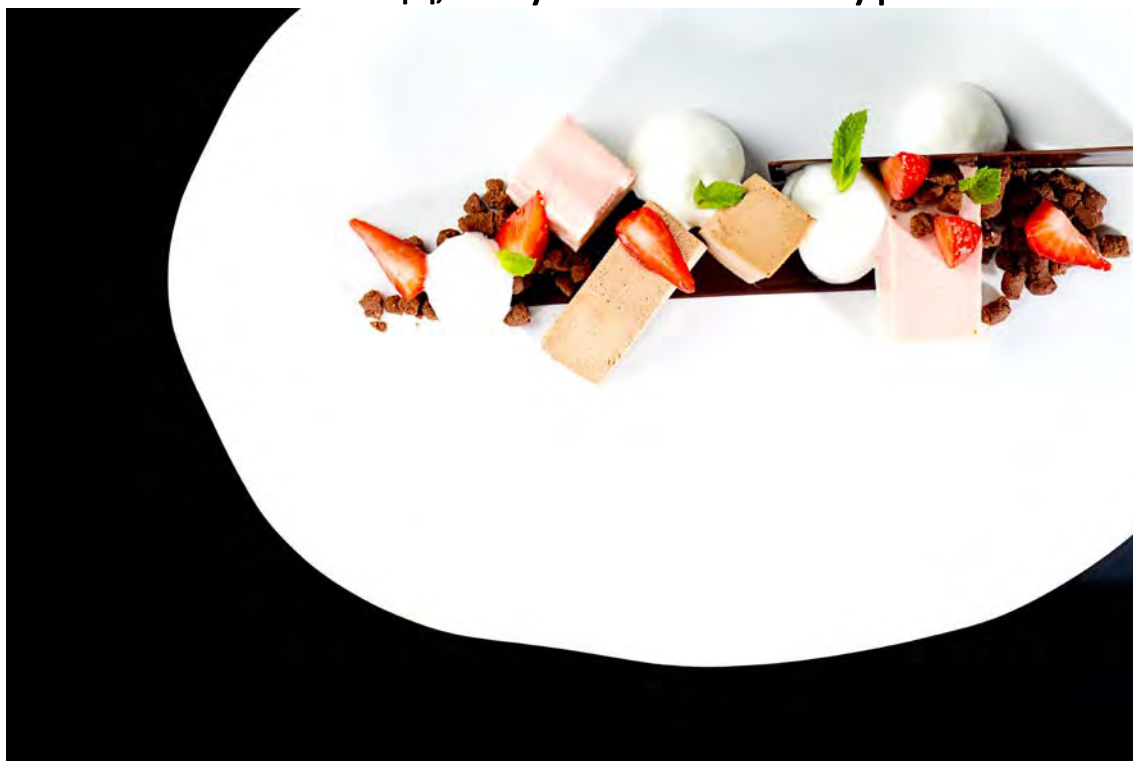
Вес	Ингредиенты
Art. Nr.	CARMA PRODUCT
11521	Carma Couverture White 34% "Swiss Line"
11411	Carma Bourbon Couverture 50% "Swiss Top"

Рецепт рассчитан примерно на 80 конфет





Шоколад, Клубника и Йогурт



Вес	Ингредиенты
	Шоколадное Парфэ (на 30 порций)
40 г	Желток
40 г	Сахар
75 г	Carma Couverture Venezuela 70% "Origine Rare"
60 г	Белок
1 г	Соль
15 г	Сахар
250 г	Полувзбитые сливки 35%

Взбить желток и сахар. Добавить расплавленный кувертюр (35°C). Взбить белки, соль и сахар до мягких пик и добавить к массе. Добавить полувзбитые сливки. Наполнить 30 "Easymoulds" (100% Chef) и заморозить.

Вес	Ингредиенты
	Шоколадный крамбл
200 г	Размягченное масло
190 г	Сахар
250 г	Мука
30 г	Сарта пудра какао, 22-24%
	Смешать все ингредиенты, порубить ножом и запекать при 160°C 20-25 мин.
	Йогуртовое желе
175 г	Натуральный йогурт
37 г	Молоко
0.5 целого	Сок половины лайма
45 г	Сахарная пудра
3 г	Листовой желатин (6г)
	Смешать вместе все ингредиенты, кроме желатина. Растопить замоченный желатин и добавить к смеси, как следует перемешать. Вылить в рамку 24x17 см и убрать в морозильник.
	Клубничный мусс
75 г	Белок
35 г	Сахар
4 листа	Желатин листовой (8г)
75 г	Сарта Couverture Ivoire 35% „Swiss Top“
250 г	Клубничное пюре
250 г	Полувзбитые сливки 35%
	Нагреть белки, желатин и сахар до 40°C и взбить. Быстро добавить растопленный Ivoire Couverture (40°C), холодное пюре и быстро смешать. Добавить полувзбитые сливки. Если нужно, можно добавить немного красного красителя. Чуть подогреть поверхность йогуртового желе, вылить сверху клубничный мусс
	Йогуртовая Пена
165 г	Натуральный йогурт
33 г	Молоко
0.5 целого	Сок и цедра половины лайма
1.5 листа	Листы желатина(3г)
40 г	Белок
1 г	Соль
	Подогреть половину йогурта, цедру и сок лайма, оставить настаиваться на 10 минут. Желатин распустить в теплой смеси и процедить. Добавить оставшийся йогурт, молоко, белок и соль. Наполнить бутылку сифона, зарядить двумя баллонами и убрать в холодильник.



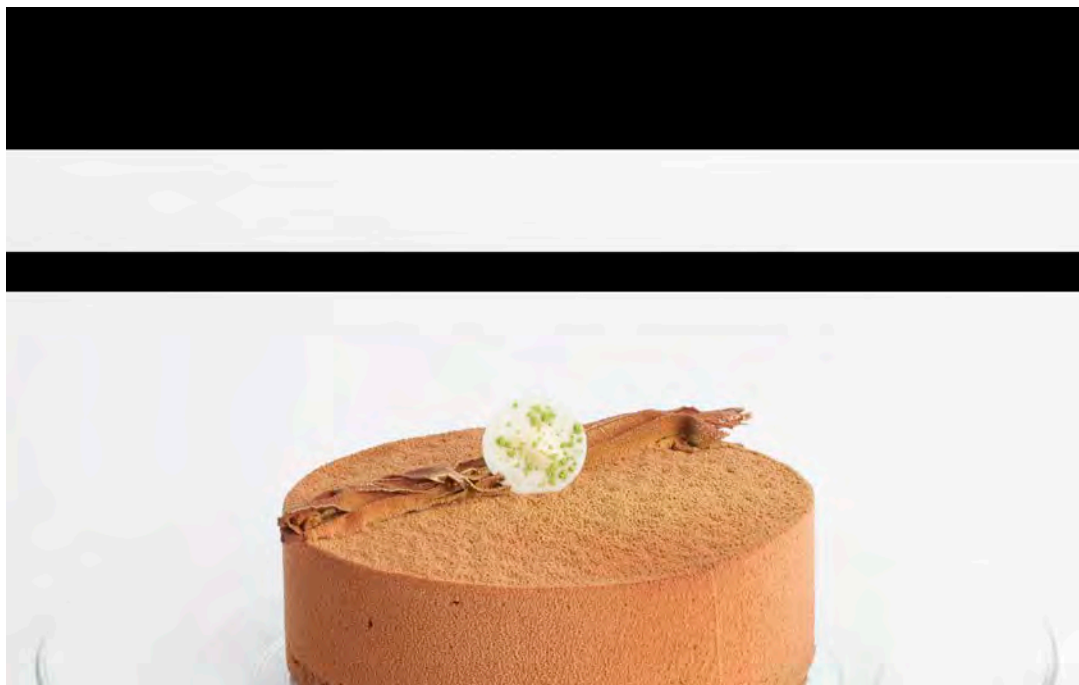
Декор
По необх. Шоколадный декор, листья свежей мяты, свежая клубника

Рецепт рассчитан примерно на 15 порций

Art. No. **CARMA PRODUCTS**
11034 Carma Couverture Venezuela 70% "Origine Rare"
62501 Carma Cocoa powder, 22-24%
11091 Carma Couverture Ivoire 35% „Swiss Top“



Красная смородина, Матча и Шоколад



Вес	Ингредиенты
-----	-------------

	Бисквит матча
340 г	яйцо
155 г	сахар
100 г	крахмал
115 г	мука
7 г	Зеленый чай Матча (Sosa)
1.5 г	Соль
3 капли	Зеленый пищевой краситель
20 г	Масло, жидкое

Яйца взбить с сахаром. Добавить просеянную муку, крахмал и чай Матча. Добавить соль, масло и краситель, вылить на противень, застеленный пергаментом, выпекать при 200°C около 4-5 минут.

Вырезать три круга 14 и 3 круга 16 см в диаметре

Вес	Ингредиенты
	Жандуя Матча
300 г	Carma ПРалине Prima NH
10 г	Зеленый чай Матча (Sosa)
75 г	Carma Couverture Ivoire 35% „Swiss Top“
	Смешать пралине и чай, добавить растопленный кувертюр (40°C), смешать и вылить на Silpat 014 см, дать застыть в холодильнике
	Желе из красной смородины
500 г	Пюре красной смородины
70 г	Глюкоза
30 г	Тримолин
8 г	Пектин NH
16 г	Сахар
	Нагреть пюре с глюкозой и тримоллином. Смешать пектин с сахаром, добавить в нагретое пюре и довести до кипения. Вылить на Silpat 14 см в диаметре и заморозить
	Шоколадный мусс
140 г	Сахар
70 г	Вода
105 г	Яйцо
190 г	Желток
6 г	Листовой желатин (12г)
160 г	Carma Couverture Bourbon 50% “Swiss Top”
450 г	Сливки 35%
	ДЛовести сахар с водой 114°C и вылить на яйца. Взбивать до 30°C добавить растопленный желатин и растопленный кувертюр (35°C) добавить взбитые сливки.
	Сборка
	Отсадить часть шоколадного мусса на бисквит с зеленым чаем (16 см д) выложить сверху диск с жиандуя-Матча и заморозить
	Отсадить шоколадный мусс в 3 подготовленных формы 16 см (примерно на треть) Аккуратно вдавить диск желе из смородины в середину Покрыть желе тонким бисквитом Матча 14 см и закрыть остатками мусса. Завершить диском жиандуя-матча, заморозить и декорировать.



Декор

Покрыть замороженный торт велюром (1:1) of Carma Couverture Dark 47% “Swiss Line” и Carma масло-какао. Украсить по желанию

Рецепт на 3 торта 16 см

Art. No.	CARMA PRODUCTS
35631	Carma Praline Prima NH
11091	Carma Couverture Ivoire 35% „Swiss Top“
11411	Carma Couverture Bourbon 50% “Swiss Top”
11471	Carma Couverture Dark 47% “Swiss Line”
62098	Carma Cocoa Butter 100%



Клубника, Киноа, Шоколад, Базилик и Тоник



Вес	Ингредиенты
-----	-------------

	Шоколадный мусс
--	------------------------

60 г	молоко
30 г	желток
15 г	ром
80 г	Carma Пралине Prima NH
180 г	Carma Couverture Venezuela 70% "Origine Rare"
300 г	Сливки 35%, полувзбитые

Нагреть молоко и яйца до 85°C. Добавить ром, пралине и растопленный кувертюр (35°C) хорошо смешать. Добавить сливки. Наполнить "Easymould" муссом и заморозить. Вынуть из форм и покрыть велюром Carma dark couverture, масло какао 1:1.

Вес	Ингредиенты
	Базиликовый Сорбет
300 г	Вода
25 г	Сироп глюкозы
2.4 г	Пектин NH
90 г	Сахар
100 г	Свежевыжатый сок лайма
100 г	Свежий базилик
	Глюкозу с водой нагреть до 60°C. Смешать пектин с сахаром, добавить в сироп и довести все до кипения. Остудить и добавить сок лайма. Наполнить Rasojet can листьями базилика, покрыть сверху сиропом и заморозить. Нарезать с Rasojet трижды, каждый раз хорошо замораживая сорбет
	или
	Клубнично-базиликовый сорбет
200 г	молоко
100 г	сливки
75 г	Сахар
20 г	Сироп глюкозы
0.5целого	Лимонный сок
20 г	Свежий базилик
250 г	Клубничное пюре
	Довести сливки, молоко, глюкозу и лимонный сок до кипения. Добавить листья базилика и настоять 30 минут. Процедить смесь на клубничное пюре, смешать и заморозить
	Обжаренный киноа
150 г	Киноа
300 г	Подсолнечное масло
	Сварить киноа до мягкости. Высушить. Нагреть масло до 160°C и обжарить сухой киноа до золотистого цвета. Присолить при желании и выложить на пергамент, чтобы удалить излишки масла. Хранить в герметичном контейнере
	Клубничное кули
200 г	Пюре клубникт
100 г	Carma Brillant Gel
	Смешать ингредиенты и использовать для декора при подаче



Вес	Ингредиенты
	Желе Тоник
250 г	Тоник Швепс
15 г	Сахар
3.5листа	Листовой желатин (7г)
	<p>Растворить сахар и замоченный желатин в небольшом количестве тоника. Добавить остаток Тоника и наполнить бутылку сифона. Зарядить баллоном Сода, через 15 минут добавить второй баллон Хранить в холодильнике и использовать непосредственно перед подачей.</p> <p>ВАЖНО! НЕ ВСТРЯХИВАТЬ ПЕНУ, ПОКА НАПОЛНИТЕЛЬ БАЛЛОНА ПОЛНОСТЬЮ В НЕМ НЕ УЛЯЖЕТСЯ,</p> <p>Декорировать по желанию на тарелках</p> <p>Рецепт примерно на 20 десертов</p>
Art. No.	Carma Products
35631	Carma Praline Prima NH
11034	Carma Couverture Venezuela 70% "Origine Rare"
40151	Carma Brillant Gel

