**Пирожное «Шоколадный Экстаз»**

****

**Сводная рецептура**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество,****в граммах** | **Приготовление** |
| Шоколадный бисквит | 103 | 8 | В форму выложить 50% мусса. Затем утопить в нем желе красной смородины, отсадить оставшийся мусс и заморозить заготовку. Бостон подогреть до 35 градусов и нанести на замороженную муссовую заготовку, затем сразу перенести на заготовленный бисквит. Декор наносится зубочистками и белым красителем. |
| Шоколадный мусс | 280 | 32 |
| Желе из красной смородины | 155 | 15 |
| Крем-покрытие «Шокодель» Молочный шоколад | 40 | 5 |
| Гель холодно нанесения «Бостон» Шоколад  | 40 | 5 |  |
| Итого | 618 | 66 |

**Шоколадный бисквит**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество,****в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая кондитерская «Фа Захер» | 50 | Смешать все ингредиенты , перемешать с помощью лопатки в течение 3-5 минут. Размазать тесто слоем около 0,3 см. Выпекать при температуре 185 градусов 6 минут. После остывания вырезать необходимые овалы. |
| Яйца куриные | 25 |
| Вода питьевая | 13 |
| Масло растительное | 15 |
| Итого | 103 |  |

**Шоколадный мусс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество,****в граммах** | **Приготовление** |
| Смесь сухая для суфле и муссов «Фа-фонд Горький Шоколад»  | 50 | Сухую смесь «Фа-Фонд» залить водой комнатной температуры и хорошо перемешать. Холодные растительные взбить и соединить с разведенным Фондом. |
| Вода питьевая | 60 |
| Крем для взбивания «Фантазия» на растительных жирах 27% | 170 |
| Итого | 280 |

**Желе из красной смородины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Количество, в граммах** | **Приготовление** |
| Красная смородина свежемороженая | 100 | Малину с сахаром довести до кипения. Желатин замочить в холодной воде. В горячую малину с сахаром ввести желатин, перемешать, залить в форму так, чтоб высота желе получилась 0,8 см. Положить в морозилку на 2 часа. Затем нарезать полосками шириной 1 см и длинной примерно 6 см. Сверху нанести Крем-покрытие и убрать в морозилку. |
| Желатин листовой | 5 |
| Сахар-песок | 50 |
| Итого | 155 |