



# МУССОВЫЙ ДЕСЕРТ





## БИСКВИТ:

Яйцо .....	1 шт
Мука .....	40
Сахар .....	40
Молоко .....	25
Масло сливочное .....	10

## МУСС:

Сливки 33% .....	75
Шоколад молочный .....	120
Молоко .....	75
Желатин .....	5

## МАССА МУССА С БИСКВИТОМ

3/83

## СОУС АПЕЛЬСИНОВЫЙ:

Апельсины/сок .....	400/200
Сахар .....	30
Крахмал .....	7

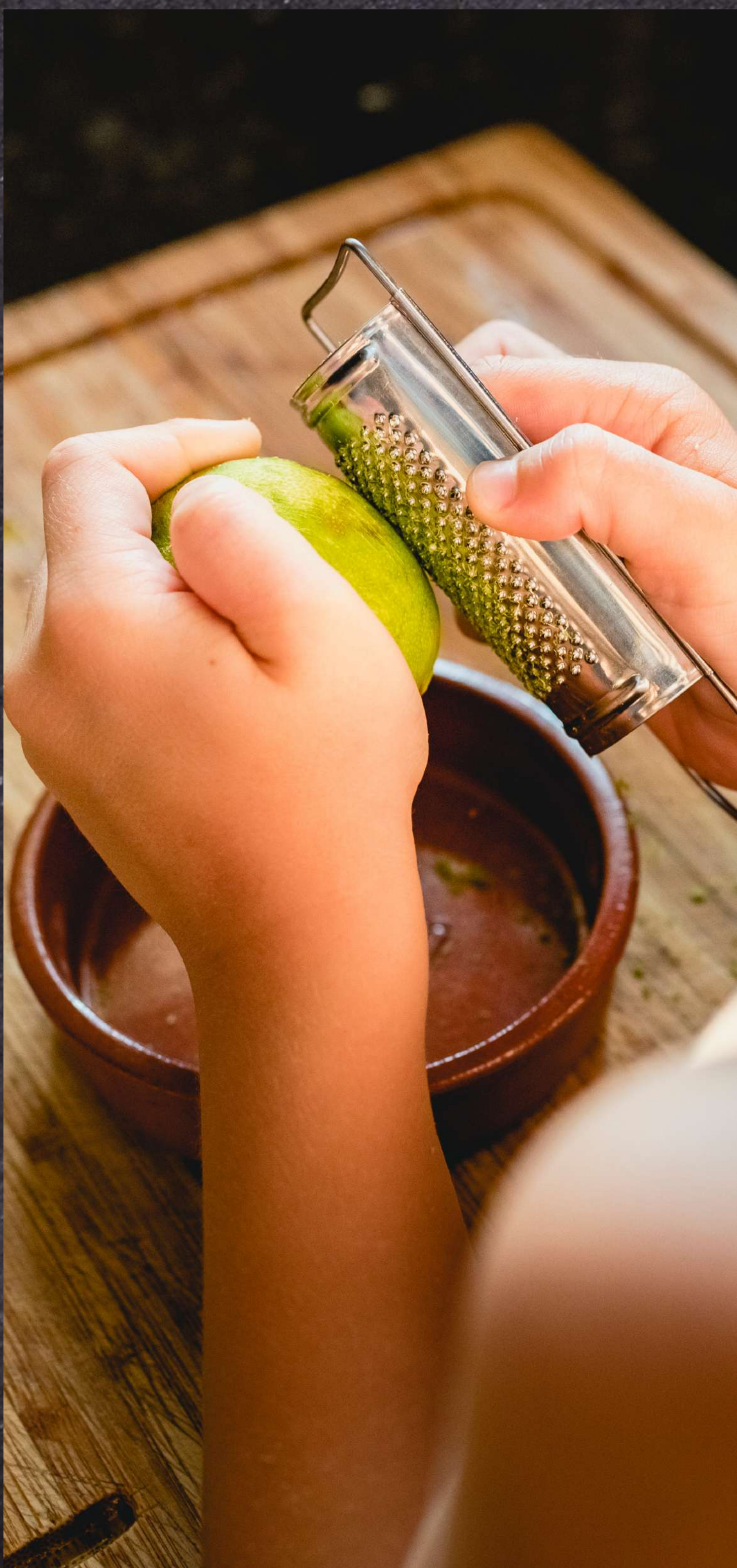
## МАССА СОУСА

3/10

Изомальт .....	30
Мята свежая .....	4

## ВЫХОД БЛЮДА

3 шт от 90 до 150



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

---



## БИСКВИТ:

1. Разогреть пароконвектомат до 180-190 градусов.
2. Молоко 25гр. Подогреть с добавлением сливочного масла до полного растворения и остудить до комнатной температуры.
3. Яйцо взбить с сахаром до пышной светлой массы.
4. Во взбитое яйцо с сахаром ввести просеянную муку, аккуратно перемешать лопаткой, ввести молоко с сливочным маслом, аккуратно перемешать лопаткой.
5. Вылить тесто на противень, застеленный пергаментом, слоем 5 – 7 мм.
6. Выпекать 10 минут, выпеченный бисквит накрыть силиконовым ковриком до остывания.
7. Вырезать круглой вырубкой 3 основания для мусса, диаметром полусферы.

# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

---



## МУСС:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Молочный шоколад положить в пластиковую ёмкость.
3. Молоко 75гр. довести до кипения.
4. Желатин растопить в горячем молоке и вылить на шоколад. Дать постоять. Чтобы шоколад начал таять, потом пробить блендером до однородной массы. Охладить до комнатной температуры.
5. Холодные сливки взбить до увеличения в объеме в 2 раза, до состояния растаявшего мороженого.
6. Затем аккуратно шоколад соединить со взбитыми сливками и влить в силиконовую форму, поставленную в гастроемкость, не до конца, оставляем примерно 1 см, затем выкладываем на мусс вырубленный бисквит, выливаем оставшуюся часть мусса до краёв.
7. Убрать в шкаф шоковой заморозки до полного застывания.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

---



### СОУС:

1. Выжать апельсиновый сок.
2. Развести крахмал в небольшом количестве сока.
3. Всыпать сахар в оставшуюся часть сока, проварить на медленном огне 10-15 минут. Ввести крахмал, довести до кипения.
4. Остудить. Перелить в диспенсер.

### ИЗОМАЛЬТ:

1. Растопить в сотейнике до жидкого состояния не перемешивая.
2. Разлить на силиконовый коврик хаотичными движениями (можно подложить скалку). После застывания разломить на произвольные куски.

При подаче десерт выложить на тарелку, добавить соус, украсить изомальтом и мятой. Варианты оформления представлены на фотографиях.