



ингредиенты

100 г сливки
150 г цитрусового пюре
50 г сахар
60 г желтки
9 г желатин
25 г масло

300 г сливки 35%
85 г темного шоколада 67%
20 г шоколад
дробленые какао-бобы

приготовление

Цитрусовый мусс

Довести сливки и цитрусовое пюре до кипения. Смешать желтки и сахар. Вылить в горячие сливки с пюре при непрерывном помешивании и нагреть до температуры 85⁰ С. Добавить расплавленный желатин, затем - сливочное масло, перемешать вручную и заполнить стаканчики. Посыпать апельсиновым мармеладом.

Шантиль крем

Приготовить ганаш. Оставить на ночь в холодильнике. На следующий день при помощи кондитерского мешка наполнить стаканчики, сверху положить тонкий диск шоколада и посыпать дроблеными какао-бобами и апельсиновыми чипсами.



Клубничный салат

десерты в стаканчиках



ингредиенты

100 г молоко
100 г сливки
150 г марципан (50/50)
50 г яйца
10 г желатин
250 г сливки

250 г вода
375 г сахар
50 г Куантро

150 г шоколадный мусс

приготовление

Белый мусс

Смешать молоко со сливками и довести до кипения. Взбить марципан с яйцами. Добавлять постепенно смесь молока и сливок, постоянно помешивая. Нагреть до температуры 85⁰ С. Добавить желатин и охладить. Добавить слегка подслащенные сливки.

Сироп Куантро

Смешать и подогреть до полного растворения сахара. Добавить ликёр

Шоколадный мусс

Приготовить шоколадный мусс Карма. Наполнить стаканчик кусочками клубники на 1/3, залить клубнику сиропом Куантро. Наполнить стаканчики белым муссом. Декорировать тёмным муссом.





ингредиенты

350 г миндальная паста 50%
140 г яйца, 90 г желтки
350 г белки
115 г сахар
135 г мука

250 г малина
200 г сахар

1500 г

приготовление

Миндальный бисквит

Смешать миндальную пасту, яйца, желтки и взбить вместе. Взбить белки с сахаром до бела. Осторожно ввести в миндальную смесь. Муку просеять и добавить в массу. Выложить в форму и выпекать при температуре 190° С около 10 минут. Порезать на ломтики в зависимости от величины стаканов

Малиновый мармелад

Довести до кипения и оставить для застывания

Тёмный шоколадный мусс

Приготовить мусс Карма. Заполнить стаканчик муссом. Затем слой бисквита, малиновый мармелад, второй слой бисквита, слой мусса. Украсить





ингредиенты

1 л кокосового молока
5 листиков желатина
100 мл кокосового молока
150 мл молока
120 г тёмного шоколада

приготовление

Взбить всё вместе. Охладить около 1 часа. Заполнить стаканчики. Посыпать кокосовой стружкой и украсить шоколадом.



Шампанское с шоколадом

десерты в стаканчиках



ингредиенты

200 г шампанское
2 листика желатина
10 г шоколадной полированной крошки

250 мл молоко
Корица
175 г горького шоколада 70%

50 г бузина
150 г сливки

приготовление

Желе

Опустить желатин в шампанское. Добавить крошку когда желе начнёт застывать. Наполнить стаканчик наполовину и поставить в холодильник

Холодный шоколадный напиток

Подогреть вместе. Дать настояться. Добавить шоколад и тщательно перемешать. Охладить. Заполнить стаканчики.

Украшение



Белый шоколадный мусс с яичным ликёром



ингредиенты

600 г Яичный ликёр
200 г Вафельная крошка
800 г тёмного шоколадного
мусса

приготовление

Заполнить стаканчики яичным ликером. Поставить в морозилку. Затем посыпать вафельной крошкой. Приготовить мусс Карма. Заполнить стаканчики.
Украсьте шоколадной сеточкой и малиной.

