

## *Современные десерты: муссовое пирожное «Честная тыква»*

### *Тыквенное кремё*

- Тыква — 150 г
- Желток — 30 г
- Сахар — 20+20 г
- Крахмал кукурузный — 8 г
- Мандарин — 110 г
- Желатин Ewald — 2,5
- Масло сливочное 82,5% — 50 г
- Шоколад тёмный — 10 г

Кремё — это всегда нежная, кремовая текстура и хороший яркий вкус. В этот раз мы используем тыкву и пюре цитрусовых. Мне понравился мандарин, но, альтернативой будут апельсины, лимоны и далее.

Оно хорошо держит форму, поэтому подойдёт и для торта и для пирожного, причём, толщину слоя будете решать сами.

Начнём с пюре тыквы. Нам нужно запечь 150 граммов очищенной тыквы, которую порубите кубиками в 1 см. Посыпьте кубики сахаром (20 г). Запекайте в разогретой до 180 градусов духовке, минут 10-15. До мягкости тыквы (проколите ножом). В это время очистите мандарин. Снимите ножом кожуру так, чтобы оголить мандарин. А потом извлеките сегменты из прожилок. В этом вам поможет нож. Далее подготовим базу для заварного крема. В небольшой чашечке сложите сахар (20 г), кукурузный крахмал (8 г) и желток (30 г). Смешайте венчиком до однородности. Замочите желатин Ewald (2,5 г) в ледяной воде. Всё о желатине я писал в посте [«Как работать с желатином»](#). Тыква к этому моменту будет готова. Пробейте блендером тыкву (150 г) + мандарин (110 г, без лишнего сока). Протрите пюре через крупное сито. Мы избавимся от волокон тыквы.

Полчится гладкое пюре. Смотрите, чтоб консистенция была не картофельного пюре, а густого крем-супа. Поставьте пюре на плиту на прогрейте градусов до 50-60. Вылейте часть горячего пюре на желтковую смесь, размешивайте венчиком, чтоб поднять температуру желтка. Верните эту массу в общий сотейник, поставьте его на средний огонь и варите до состояния скатерти. Это когда на лопатке остаётся след от пальца. Но, следите, чтоб желток не свернулся. Для этого постоянно помешивайте массу и не повышайте слишком огонь. Снимите густой крем с плиты и добавьте отжатый желатин. Добавьте тёмный шоколад (10 г) и сливочное масло (50 г).

Размешайте лопаткой (а лучше блендером). Подготовьте рамку 15x15 см. Натяните пленку. Вылейте кремё так, чтобы толщина слоя была 5 мм. Не принимайте это фото буквально, здесь тройная порция кремё. Уберите кремё в морозильную камеру. Оно должно стать каменным.

### ***Шоколадный бисквит с пивом***

- Тёмное пиво — 100 г
- Сахар — 25 г
- Мука — 20 г
- Какао порошок — 4 г
- Разрыхлитель — 1 г
- Масло растительное — 8 г
- Яйца — 35 г

Шоколад отлично сыграет с пряностями и тыквой. Но, шоколад с тёмным пивом — вот, что сработает отлично. Поэтому готовьте бисквит с хорошим пивом. Само собой, первое, что придёт в голову — Гиннесс. Хорошо подойдёт любой тёмный стаут.

В крайнем случае, пусть это будет квас.

Что мы делаем с пивом? Концентрат. Просто вывариваем пиво (100 г) до густого соуса (10 г). То есть на сильном огне варите пиво в сотейнике до момента, когда жидкость уварится в десять раз. Соберите все ингредиенты в одной чаше, в том числе и концентрат пива. Размешайте венчиком до однородности. Вылейте тесто на силиконовый коврик или пергамент. Главное, чтоб толщина теста была 3-4 мм. Бисквит поднимется в полтора раз и выйдут желанные 5-6 мм. Выпекайте при 170 градусах (верх-низ) минут 5-6. Проверяйте бисквит каждую минуту, его очень легко пересушить.

Готовый бисквит сразу из духовки накройте плёнкой или листом пергамента, это также поможет не потерять влагу из тонкого и горячего бисквита.

### ***Пряный мусс***

- Сливки 33% — 190 г
- Желатин Ewald — 6 г
- Сок мандарина — 65 г
- Сливки 33% — 75 г
- Шоколад белый — 100 г
- Специи
- Сыр творожный — 150 г

Для тыквы и шоколадного бисквита не подойдёт слишком нежный мусс, потеряется идея тыквы, как тёплого, плотного овоща. Поэтому в муссе не будет меренги, а для большей плотности мы добавляем творожный сыр. Замочите листовой желатин (6 г) в ледяной воде. В сотейник налейте сливки (75 г), сок мандарина (65 г) и добавьте любимые специи. Я использовал по чайной ложке корицы и имбиря. Для меня это лучшее сочетание, когда аромат и вкус не становятся заложниками специй, и в то же время вы отчётливо слышите каждую из них. Поставьте сотейник на плиту и доведите до кипения.

В это время взбейте сливки (190 г) до мягких пиков.



Подготовьте белый шоколад (100 г). Вылейте на белый шоколад горячую массу сливок со специями. Добавьте отжатый желатин. Дайте массе немного остыть (градусов до 40) и добавьте творожно-сливочный сыр (150 г). Размешайте

лопаткой. Чтоб сыр лучше соединился и не было комочков, немного нагрейте его в микроволновке. Только не сожгите его. В несколько этапов вылейте пряную массу на взбитые сливки. Промешивайте каждый раз массы лопаткой до мраморности. И только в последний раз смешивайте до однородности.

Усс готов и может немного постоять на столе, пока мы будем готовить формы и начинки.

### *Сборка*

Сборка десерты будет в форме [Silikomart Russian Tale](#), единственная хитрость — мы слегка вожмём верхушку внутрь. Так наше пирожное будет больше похоже на тыкву.

Замочите листовой желатин (6 г) в ледяной воде. В сотейник налейте сливки (75 г), сок мандарина (65 г) и добавьте любимые специи. Я использовал по чайной ложке корицы и имбиря. Для меня это лучшее сочетание, когда аромат и вкус не становятся заложниками специй, и в то же время вы отчётливо слышите каждую из них. Поставьте сотейник на плиту и доведите до кипения.

В это время взбейте сливки (190 г) до мягких пиков.



Подготовьте белый шоколад (100 г). Вылейте на белый шоколад горячую массу сливок со специями. Добавьте отжатый желатин. Дайте массе немного остыть (градусов до 40) и добавьте творожно-сливочный сыр (150 г). Размешайте лопаткой. Чтоб сыр лучше соединился и не было комочков, немного нагрейте его в микроволновке. Только не сожгите его. В несколько этапов вылейте пряную массу на взбитые сливки. Промешивайте каждый раз массы лопаткой до мраморности. И только в последний раз смешивайте до однородности. Усс готов и может немного постоять на столе, пока мы будем готовить формы и начинки.

### *Сборка*

Сборка десерты будет в форме [Silikomart Russian Tale](#), единственная хитрость — мы слегка вожмём верхушку внутрь. Так наше пирожное будет больше похоже на тыкву.

Также подберите вырубку, чтоб она входила в форму.

Вырежьте пять заготовок бисквита.



После этого выньте кремё, также вырежьте пять кружков и соедините их с бисквитами. Быстро наполните ячейки муссом на  $\frac{3}{4}$ . Вставьте начинку, бисквитом вверх.

быстро вставьте все начинки и уберите в морозильную камеру до полной заморозки.

### ***Пластичный шоколад***

Пирожные будут промерзать 4-5 часов. Поэтому пока можно приготовить декор — хвостики от тыквы. Для этого возьмите небольшое количество

белого шоколада (около 30 г) и любой зелёный жирорастворимый краситель. Сложите в чаше блендера.

Пробивайте до состояния, когда шоколад соберется в большой комок, похожий на пластилин.

Дальше всё просто. Чем больше разминаете кусочек в руке, тем он мягче становится. Если положить его на стол, он быстро начнёт твердеть. Вам нужно сделать черенки и вьющиеся хвостики.



В таком виде декор будет храниться вечно.

### *Глазурь Гурмэ*

- Шоколад белый — 190 г
- Масло растительное — 65 г
- Жёлтый краситель

Для внешнего покрытия нам идеально подойдёт глазурь Гурмэ. Её плюс в простоте (всего два ингредиента) и внешнем виде. Она не блестит, как зеркальная глазурь, но при этом гладкая в отличие от матового велюрового покрытия. Таким образом мы находим идеальный вариант. Ведь тыква не блестит.

Растопите белый шоколад (190 г), влейте растительное масло (65 г) и любой желтый жирорастворимый краситель.

Замочите листовой желатин (6 г) в ледяной воде. В сотейник налейте сливки (75 г), сок мандарина (65 г) и добавьте любимые специи. Я использовал по чайной ложке корицы и имбиря. Для меня это лучшее сочетание, когда аромат и вкус не становятся заложниками специй, и в то же время вы отчётливо слышите каждую из них. Поставьте сотейник на плиту и доведите до кипения.

В это время взбейте сливки (190 г) до мягких пиков.



Подготовьте белый шоколад (10Вылейте на белый шоколад горячую массу сливок со специями. Добавьте отжатый желатин. Дайте массе немного остыть (градусов до 40) и добавьте творожно-сливочный сыр (150 г). Размешайте лопаткой. Чтоб сыр лучше соединился и не было комочков, немного нагрейте его в микроволновке. Только не сожгите его. В несколько этапов вылейте пряную массу на взбитые сливки. Промешивайте каждый раз массы лопаткой до мраморности. И только в последний раз смешивайте до однородности. усс готов и может немного постоять на столе, пока мы будем готовить формы и начинки.

### *Сборка*

Сборка десерты будет в форме [Silikomart Russian Tale](#), единственная хитрость — мы слегка вожмём верхушку внутрь. Так наше пирожное будет больше похоже на тыкву.

Также подберите вырубку, чтоб она входила в форму.

Вырежьте пять заготовок бисквита.



После этого выньте крем, также вырежьте пять кружков и соедините их с бисквитами. Быстро наполните ячейки муссом на  $\frac{3}{4}$ . Вставьте начинку, бисквитом вверх.

Быстро вставьте все начинки и уберите в морозильную камеру до полной заморозки.

### ***Пластичный шоколад***

Пирожные будут промерзать 4-5 часов. Поэтому пока можно приготовить декор — хвостики от тыквы. Для этого возьмите небольшое количество

белого шоколада (около 30 г) и любой зелёный жирорастворимый краситель. Сложите в чаше блендера.

Пробивайте до состояния, когда шоколад соберется в большой комок, похожий на пластилин.

Дальше всё просто. Чем больше разминаете кусочек в руке, тем он мягче становится. Если положить его на стол, он быстро начнёт твердеть. Вам нужно сделать черенки и вьющиеся хвостики.



В таком виде декор будет храниться вечно.

### *Глазурь Гурмэ*

- Шоколад белый — 190 г
- Масло растительное — 65 г
- Жёлтый краситель

Для внешнего покрытия нам идеально подойдёт глазурь Гурмэ. Её плюс в простоте (всего два ингредиента) и внешнем виде. Она не блестит, как зеркальная глазурь, но при этом гладкая в отличие от матового велюрового покрытия. Таким образом мы находим идеальный вариант. Ведь тыква не блестит.

Растопите белый шоколад (190 г), влейте растительное масло (65 г) и любой желтый жирорастворимый краситель.

Пробейте массу блендером до гладкости и однородности. Мне нравится использовать много желтого красителя, вместо оранжевого. Цвет получается ярче и интереснее.

Подготовьте решетку для пирожных и деревянные шпажки.



Вынимайте по одному пирожному, срежьте небольшой носик сверху пирожного. Проколите пирожное снизу шпажкой. Окуните каждое в глазурь. Вынимайте так, чтоб глазурь могла стечь вниз.

Вышло интересно, в центр глазурь не попадает. Снимал пирожные с помощью вилки для курицы. Ставите её под пирожное и вытягиваете шпажку. Ставьте пирожное на решетку. Декорируйте зелёными хвостиками. Внутри будет шикарный бархатный мусс с тыквенной начинкой.