

Monoporcje czekolada/ wiśnia/ joconde



Potrzebne narzędzia*:

- folia rantowa o wysokości 6 cm
- szablon – użyłam Słodki Bufet Canarias (opcjonalnie)
- rękaw cukierniczy (jednorazowy lub wielorazowy)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- waga kuchenna (np. taka)
- waga jubilerska
- mikser
- blacha z piekarnika
- garnek
- silikonowa szpatułka
- nóż
- nożyczki, linijka, taśma klejąca

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %, a w Słodki Bufet aż o 10%!
Kupon działa również w innych sklepach - tutaj pełna lista.



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



słodki
BUFET

Monoporcje

czekolada/ wiśnia/ joconde



Potrzebne składniki na 10 deserów:

Pasta dekoracyjna:

- 35 g miękkiego masła
- 35 g cukru pudru
- 35 g białka (1 białko z jaja M)
- 50 g mąki pszennej
- barwnik w żelu

Biszkopt joconde:

- 2 jajka
- 2 białka
- 60 g + 20 g cukru
- 60 g mąki migdałowej lub dokładnie zmielonych migdałów bez skórki
- 25 g mąki pszennej
- 20 g rozpuszczonego masła

Mus czekoladowy:

- 3 żółtka
- 1 białko
- 150 g śmietanki 30% (podzielone na 50 g i 100 g)
- 100 g deserowej czekolady (50%)
- 40 g mlecznej czekolady (30%)
- 20 g cukru (podzielone na 10 g i 10 g)

Żel wiśniowy:

- 150 g wiśni (mogą być mrożone)
- 2 g żelatyny 180 bloom (1/2 łyżeczki) + 10 g wody (2,5 łyżeczki)
- 20 g cukru

Monoporcje

czekolada/ wiśnia/ joconde



Mus wiśniowy:

- 125 g wiśni (mogą być mrożone)
- 25 g cukru
- 10 ml soku z cytryny (2 łyżeczki)
- 4 g żelatyny 180 bloom (1 płaska łyżeczka) + 20 g wody (5 łyżeczek)
- 125 g śmietanki 30 %

Opis przygotowania:

Pasta dekoracyjna

1. Wszystkie składniki zblenduj lub wymieszaj mikserem.
2. Blaszkę do pieczenia wyłóż matą silikonową. Na macie ułóż szablon i rozsmaruj pastę. Zdejmij szablon.
3. Blaszkę umieść na 1-2h w lodówce.

Biszkopt joconde:

1. Jajka ubij z 60 g cukru.
2. Dodaj mąkę pszenną i migdałową. Wymieszaj delikatnie szpatułką.
3. 2 białka ubij do powstania pianki. Dodaj 20 g cukru i ubij.
4. Do masy jajecznej dodawaj stopniowo ubite białka i delikatnie mieszaj. Na koniec dodaj rozpuszczone masło.
5. Masę biszkoptową wyłóż na schłodzony wzór. Wyrównaj.
6. Piecz w 190°C, w trybie góra-dół przez 10-12 minut.
7. Delikatnie odkrój brzegi ciasta od blaszki. Posyp ciasto cukrem pudrem, połóż na nim drugą matę i odwróć ciasto wzorem do góry.
8. Delikatnie zdejmij z biszkoptu matę silikonową.
9. Odetnij brzegi biszkoptu pokrój na prostokąty ok. 5 cm x 17 cm.
10. Folię rantową obsyp cukrem pudrem.
11. Zwiń folię z biszkoptem i zaklej taśmą.
12. Biszkopty umieść na macie silikonowej lub na podkładkach.

Monoporcje

czekolada/ wiśnia/ joconde



Mus czekoladowy:

1. Żółtka utrzyj z 10 g cukru na białą, puszystą masę.
2. 50 g śmietanki podgrzej. Dodaj czekoladę. Odczekaj 2 min.. Wymieszaj.
3. Czekoladę wymieszaj z ubitymi żółtkami.
4. Ubij białko z 10 g cukru. Pianę z białka wymieszaj z czekoladą
5. Śmietanę ubij na 3/4. Delikatnie wymieszaj z masą czekoladową.
6. Mus wlej do połowy wysokości biszkoptów. Schłódź przez min. 30 min..

Mus wiśniowy:

1. Wiśnie zagotuj z cukrem i sokiem z cytryny.
2. Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na 5 minut.
3. Wiśnie zblenduj i wymieszaj z żelatyną. Odstaw do wystudzenia.
4. Śmietankę ubij na 3/4. Wlej wystudzone wiśnie i szybko zmiksuj.
5. Mus wyszprycuj do środka deserów. Desery umieść w lodówce.

Żel wiśniowy:

1. Wiśnie zagotuj z cukrem. Zblenduj.
2. Żelatynę zalej wodą i odstaw na 5 minut. Dodaj do wiśni i wymieszaj.
3. Odstaw do wystudzenia i włóż do lodówki do momentu tężenia.
4. Żel wlej na wierzch każdego z deserów.
5. Desery umieść w lodówce na min. 3 godziny.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)