

ESTERO

ФАББРИ
1905

*Муссем+5
Фаббриюз
Паматис
Йоз 30
Пастовокрем*



www.estero.ru

✧ Мусскрем+5 ✧

Описание продукта:

Мусскрем +5 - Это натуральный стабилизатор высокого качества разработан на основе желатина, декстрозы и глюкозы, предназначен для приготовления крема, муссов, панна коты и пудингов. Следует строго придерживаться инструкций по приготовлению.

Мусскрем+5 нейтральная база, в нее можно добавить следующие Делипасты:

- классические: кофе, карамель, забойоне, шоколад, фисташковая, фундук и т.д.
- фруктовые: клубника, малина, дыня, персик, ананас, кокос и т.д.

Базовые рецепты

Классический Мусс

Холодный способ

Дозировка

сливки – 500г

Мусскрем+5 – 100-125г

Делипаста – 40-50г



Способ приготовления

Сливки и Мусскрем+5 хорошо смешайте венчиком и поместите во фризера на 2-3 минуты. Затем взбейте, пока мусс не станет мягким и воздушным. Добавьте желаемую Делипасту.

Горячий способ

Для этого рецепта рекомендуются делипасты с содержанием алкоголя (Тирамису, Забайоне).

Дозировка

Сливки – 500г

Мусскрем+5 – 70-75г

Делипаста – 40-50г

Способ приготовления

Нагрейте 100г сливок до 42⁰С, добавьте Мусскрем+5 и размешайте. Вылейте смесь в оставшиеся сливки, охладите во фризере в течение нескольких минут и взбейте на медленной скорости в течение 1 минуты, пока мусс не станет мягким и воздушным. Добавьте желаемую Делипасту.

Фруктовый Мусс

Холодный способ

Дозировка

Сливки - 500г
Мусскрем+5 – 125г
Делипаста – 40г



Способ приготовления

Сливки и Мусскрем+5 хорошо смешайте венчиком и поместите во фризера на 2-3 минуты. Затем взбейте, пока мусс не станет мягким и воздушным. Добавьте желаемую Делипасту.

! К этому рецепту можно так же добавить 100г свежих фруктов.

Горячий способ

Данный рецепт предназначен для менее сладкого Мусса.

Дозировка

Сливки – 500г
Мусскрем+5 – 70-75г
Делипаста – 40-50г

Способ приготовления

Нагрейте 100г сливок до 42⁰С, добавьте Мусскрем+5 и смешайте. Вылейте смесь в оставшиеся сливки, поместите во фризера на несколько минут, затем взбейте, пока мусс не станет мягким и воздушным. Добавьте желаемую Делипасту.

! К этому рецепту можно так же добавить 100г свежих фруктов.

Йогуртовый Мусс

Дозировка

Сливки – 500г
Мусскрем+5 – 100г
Цельное жирное молоко – 60г
Фаббрийог (Йог 30) – 35г
Сахарная пудра – 10г

Способ приготовления

Поместите Мусскрем+5 со сливками в миксер. Смешайте и взбейте. Смешайте Фаббрийог, молоко и сахарную пудру и добавьте к сливкам. Продолжайте взбивать, пока мусс не станет мягким.



Баварский Крем (Bavaroise)

Мусскрем+5 также идеально подходит для приготовления баварского крема. Он упрощает процесс приготовления, т.к. не требует нагрева до 85°C.

Дозировка

Пастовокрем- 200г
Делипаста – 100г
Цельное жирное молоко – 400г
Мусскрем+5 – 200г
Полувзбитые сливки – 750г

Способ приготовления

Нагрейте молоко до 60°C и добавьте Мусскрем+5. Хорошо перемешайте и добавьте яичные желтки и Делипасту. Охладите до 12°C и добавьте полувзбитые сливки.



‘Панна Котта’

Дозировка

Цельное жирное молоко – 200г

Сливки – 800г

Мусскрем+5 – 130-150г

Делипаста Ваниль – 5г

Способ приготовления

Нагрейте молоко до 60°C, добавьте Мусскрем+5. Хорошо перемешайте и добавьте Делипасту Ваниль. Охладите до 12°C, затем добавьте полувзбитые или жидкие сливки.

Пудинг

Мусскрем+5 также идеально подходит для приготовления восхитительных пудингов. Он упрощает процесс приготовления, т.к. не требует нагрева до 85°C.

Дозировка

Цельное жирное молоко – 500г

Пастовокрем – 200г

Мусскрем+5 – 160г

Полувзбитые сливки – 200г

Способ приготовления

Нагрейте молоко до 60°C и добавьте Мусскрем+5. Хорошо перемешайте, добавьте яичные желтки. Охладите до 12°C и добавьте полувзбитые или жидкие сливки.

Крем

Дозировка

Сливки – 1000г

Мусскрем+5 – 80-100г

Способ приготовления

Смешайте Мусскрем+5 со сливками, охладите и взбейте.



✧ Паматис ✧

Описание продукта

Паматис используется для приготовления тирамису и придания кондитерским изделиям вкуса сыра маскарпоне.

Тирамису

Дозировка

Сливки – 600г

Мусскрем+5 – 80г

Паматис – 40г

Делипасту Забайоне – 40г

Делипасту Тирамису – 30г

Способ приготовления

Нагрейте 100г сливок до 42⁰С и добавьте Мусскрем+5 и Паматис смешайте и вылейте смесь на оставшиеся сливки. Охладите во фризере в течение нескольких минут, затем взбейте на медленной скорости в течение одной минуты, пока крем не станет мягким и воздушным. Добавьте Делипасту Забайоне и Тирамису.



FABRI
1905

ESTERO



ООО "Эстеро"
129344, Москва, ул Енисейская, дом 2, стр.2, оф. 1106
Тел.: (495) 223-03-09, 189-23-50
196240, Санкт-Петербург, ул.Костюшко д.19
Тел./факс: (812) 448-67-26
www.estero.ru

