

Видеоурок Капкейки «Морковные»  
( 6 шт)



## Состав

- 1) Морковный бисквит
- 2) Крем-карамель
- 3) Сырный крем

## Приготовление

- 1) Приготовить бисквит и остудить его
- 2) Приготовить начинку и остудить
- 3) Сделать выемку в бисквите и заполнить остывшей начинкой
- 4) Взбить крем и украсить кексы с начинкой

## Морковный бисквит – 6 шт

	Наименование продуктов	Гр	Приготовление
1	Мука пшеничная (высший сорт)	60	Разогреть духовку до 180 градусов. У нас режим конвекция.  Порубить грецкие орехи вручную ножом. Если изюм твердый, то замочить предварительно в горячей воде. Порубить морковь на терке (можно на мелкой, можно на средней). Если нет кухонной машины, можно натереть на крупной терке.  В чаше взбить на средней скорости морковь, сахар, яйца, растительное масло.
2	Морковь тертая	100	
3	Сахар	67	
4	Яйца	60	
5	Растительное масло	45	
6	Грецкие орехи	48	Добавить грецкие орехи, изюм, кокосовую стружку.  В отдельной чаше перемешать муку, соду, разрыхлитель, мускатный орех, корицу, соль и разрыхлитель.  Частями всыпать сухую смесь к жидким. Перемешать на средней скорости до однородности.  Выпекать 15- 18 мин. У нас режим конвекции.
7	Изюм светлый	25	
8	Кокосовая стружка	14	
9	Разрыхлитель	2	
10	Сода	1/3 ч л	
11	Соль	0,1 ч л	
12	Корица	0,2 ч л	
13	Мускатный орех (по желанию)	0,2 ч л	

## Крем-карамель

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
--	------------------------	----	---------------

1	Сахар	75	Приготовить из сахара и семян ванильного стручка сухую карамель ( НЕ МЕШАТЬ), деглазировать горячими сливками. Добавить соль. Остудить до 35С и пробить блендером с маслом.
2	Сливки 33-35%	80	
3	Соль	1	
4	Семена ванильного стручка	1	
5	Сливочное масло 82,5%	60	

### Сырный крем

	Наименование продуктов	Гр	Приготовление
1	Сыр творожный	400	Взбиваем все вместе сначала на маленькой, потом на средней, потом на высокой скорости. Выложить в кондитерский мешок с насадкой. Все должно быть холодным.
2	Сливки 33-35% Сахарная пудра	100 70	