

**Зефир в стаканчике «Клубника-мята»
(8 стаканчиков)**



Инструменты, которые понадобятся для приготовления:

1. Мерные стаканы
2. Сотейник
3. Силиконовые лопатки
4. Поднос или ровная доска
5. Насадка-любая
6. Кондитерские мешки
7. Пергамент

Оборудование, которое понадобится для приготовления

1. Миксер
2. Электронные весы
3. Щуп

Ингредиенты, которые нам понадобятся для приготовления:

1. Пюре вишневое
2. Пюре яблочное
3. Сахар
4. Яичный белок
5. Вода для сиропа
6. Сахар для сиропа
7. Агар-агар
8. Пектин яблочный
9. Вода для пектина
10. Сахарная пудра
11. Кукурузный крахмал

Сборка и приготовление:

1. Приготовить клубничный кули
2. Приготовить зефир
3. Тут же перекладываем массу в кондитерский мешок с насадкой и отсаживаем в стаканчик, с кули по очереди.
4. Оставляем стабилизироваться 24 часа при комнатной температуре.

(граммовка указана для ручного миксера, для планетарного – уменьшить все ингредиенты в 2 раза)

Мятный зефир

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Яблочное пюре	125	Перемешать пектин с сахаром. Яблоки почистить , нарезать кубиками , положить в чашу , накрыть пленкой и запечь в микроволновой печи 2-3 минуты (должны быть мягкими). Пюрировать блендером (пюре получится достаточно густым) вместе с листьями мяты
2	Сахар	80	
3	Яичный белок	40	
4	Мята свежая	20 лист	
5	Вода для сиропа	80	
6	Сахар для сиропа	200	
7	Агар-агар	5,5	
8	Пектин яблочный	1 ч л	

		<p>(их лучше заранее нарвать на кусочки)</p> <p>Либо в кожуре запечь в духовке 5-10 минут, потом очистить от кожуры и пюрировать, весте с сахаром и пектином.</p> <p>Необходимо соединить яблочное пюре с листьями мяты</p> <p>С сахаром перемешать пектин и добавить к пюре после пробить блендером</p> <p>Агар-агар замочить в воде на 5-10 минут.</p> <p>Начинаем взбивать пюре с яичным белком на максимальной скорости.</p> <p>Масса должна увеличиться в два раза и посветлеть. Стать воздушной и плотной.</p> <p>Ставим агар с водой на огонь</p> <p>Агар с водой довести до кипения (первых пузырьков) и всыпать весь сахар для сиропа.</p> <p>Варим сироп до 109- 110С, постоянно помешивая венчиком, чтобы не подгорела масса.</p> <p>Ждем, когда сироп остынет до 90-100С</p> <p>Добавляем тонкой струйкой сироп во взбивающиеся белки.</p> <p>Масса увеличится в объеме.</p> <p>После ввода сиропа взбиваем планетарным миксером еще 10-15 секунд. Ручным миксером 30 секунд (на высокой скорости)</p> <p>Возьмите чайную ложку массы и выложите на пергамент – это ваш пробный зефир. Через 30 минут этот пробный кусочек должен быть зефирным. Если этого не случилось – значит вся партия не получилась. И лучше переделать.</p> <p>Заранее подготовьте стаканчики</p> <p>Тут же перекладываем массу в кондитерский мешок с насадкой и отсаживаем в стаканчик, с кули по очереди.</p>
--	--	---

			Оставляем стабилизироваться 24 часа при комнатной температуре.
--	--	--	--

Клубничный кули

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Пюре клубничное	190	<p>Перемешать сахар с пектином.</p> <p>Воду добавить к лимонной кислоте и перемешать.</p> <p>Нагреть пюре до 40-45С, всыпать дождиком сахар с пектином, постоянно мешая венчиком.</p> <p>Довести до кипения, проварить 30 секунд и добавить лимонную кислоту с водой.</p> <p>Перелить в чашу с носиком и разлить по стаканчикам.</p>
2	Сахар	40	
3	Пектин	2	
4	Лимонная кислота	1,2	
5	Вода	2,5	