Фруктовая прослойка для торта

Современные десерты диктуют новые вкусы, текстуры, консистенции, составляющие. Особенно, это касается муссовых тортов и

пирожных. Фруктовая прослойка на пектине NH - это идеальный вариант начинки для десерта, который требует заморозки и в последующем - разморозки. Процесс приготовления простой, не затратный по времени.

Основным загущающим компонентом для начинки по данному рецепту является пектин NH.

Эту начинку можно использовать как для бисквитных, так и для муссовых десертов (тортов, пирожных). Для бисквитов такая начинка выкладывается между слоями крема, а для муссовых — между слоями мусса.

Уникальность фруктовой начинки на пектине NH состоит в том, что она термообратимая. Это свойство очень важно для муссовых десертов, так как они требуют обязательной заморозки и в последующем — разморозки. Термообратимость позволяет начинке быть стабильной, не выделять жидкость и не расслаиваться.

Также, на моем сайте вы сможете найти рецепт фруктовой начинки на кукурузном крахмале .

Ингридиенты:

Сахар	100 гр
Пектин NH	20 гр

Фруктовое пюре	250 гр

Инструкция приготовления:

В данном рецепте я использую клубничное пюре. Можно использовать любое фруктовое. Если готового пюре у вас нету, то необходимо с помощью блендера фрукты перебить до нужного состояния. Для таких фруктов, как малина, смородина, черника и т. д. желательно еще дополнительно протереть через сито, чтобы избавиться косточек и шкурок. В сотейник с толстым дном выливаем пюре и на небольшом огне прогреваем до температуры 40 градусов (теплое).

Пока пюре прогревается, соединяем сахар мелкого помола с пектином NH и перемешиваем. Количество сахара и пектина можно регулировать самостоятельно, отталкиваясь от того, на сколько кислое пюре. То есть, увеличивать или уменьшать. Соотношение пюре : пектин NH - 5:1 (5 частей сахара и 1 часть пектина NH).

Я использую пектин марки ilbakery.

Когда пюре немножко прогрелось, высыпаем медленно, рассеивая смесь пектина NH и сахара. При этом постоянно помешиваем пюре. Доводим до кипения и увариваем начинку на среднем огне до 5 минут. Для десертов такую начинку лучше замораживать в формах и класть в замороженном виде. Данного количества начинки достаточно для одной прослойки муссового торта диаметром 19 - 20 см (начинку делаем диаметром 17 - 18 см). Приятного аппетита и на здоровье!