



© Ferrero, 2016

ФРУКТОВЫЕ КАПКЕЙКИ С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

На 10 порций

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 25 г мёда
- 30 г сахарной пудры
- 20 г шоколада джандуйя (шоколад с фундуком)
- 30 г сливочного масла
- 40 г нежирных ультрапастеризованных сливок
- 40 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы
- 8 г рисовой муки

- 13 г муки из фундука
- 13 г миндальной муки
- 1 г соли
- 1 стручок ванили
- 4 г апельсинового варенья
- 4 г мармелада из бергамота
- 150 г Nutella®
- 10 очищенных от скорлупы жареных орехов фундука

Способ приготовления:

Взбивайте яйца, мёд, сахар и содержимое стручка ванили, пока смесь не поднимается.

Приготовьте водяную баню и растопите ореховый шоколад с маслом. Добавьте мармелад из бергамота, апельсиновое варенье, тёплые сливки и соль.

Просейте муку обоих видов в миску, затем добавьте в смесь взбитых яиц, аккуратно вмешивая муку со дна, стараясь не нарушить консистенцию смеси. Возьмите 1/3 этой смеси и растопите с остальными ингредиентами на водяной бане.

Постепенно добавляйте оставшиеся 2/3 смеси. Тщательно перемешайте ингредиенты. Поместите смесь в порционные силиконовые формы (диаметром 4,5 см, высотой 3,5 см) или алюминиевые формы (смазанные маслом и посыпанные мукой) – 25 г смеси в каждую форму.

Выпекайте при температуре 175°C в течение 15-17 минут. Дайте остыть, затем с помощью кондитерского мешка добавьте 15 г Nutella® на каждое пирожное и украсьте половинкой ореха.