



МИНИ-ПИРОЖНЫЕ С NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 1 час 🕒 | 🍷🍷🍷

На 10 порций (1 порция = 3 пирожных - 1 морковное, 1 свекольное, 1 шпинатное)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 яичных желтка
- 18 г сахарной пудры
- 6 г мёда
- 0,3 г столовой соли
- 1 г тёртой цедры лимона
- 1 г тёртой цедры апельсина
- 13 г муки из фундука

- 38 г миндальной муки
- 25 г тёртой сушёной моркови
- 25 г свёклы (в виде пюре)
- 25 г шпината (варёного и нарезанного)
- 2 яичных белка
- 25 г сахарной пудры
- 38 г просеянной пшеничной муки
- 1,5 г пекарского порошка (разрыхлителя)
- 1 стручок ванили
- 150 г Nutella®

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ "САБЛЕ БРЕТОН"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яичных желтка
- 50 г сахарной пудры
- 80 г просеянной пшеничной муки
- 2,3 г пекарского порошка (разрыхлителя)
- 1 г соли
- ¼ стручка ванили
- 1 г тёртой цедры лимона
- 50 г сливочного масла (комнатной температуры)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбейте желтки, добавив 18 г сахарной пудры, мёд и ароматизаторы (цедру и ваниль).

Взбейте белки, добавив 25 г сахарной пудры. Старайтесь, чтобы масса оставалась глянцевитой и не рассыпалась от чрезмерного взбивания.

Просейте пшеничную муку с мукой из фундука и миндальной мукой, добавив пекарский порошок и соль.

Смешайте три смеси, поочерёдно добавляя вторую смесь (мука) и третью (яичные белки) в первую. Разделите получившуюся смесь на три равные части.

В первую добавьте морковь, во вторую – пюре из свёклы, в третью – шпинат. Добавляйте овощи аккуратно, чтобы не нарушать текстуру смеси.

Вылейте смеси в силиконовые формы (3х3 см, 2 см высотой) – примерно 8 г в каждую форму. Одну порцию составляет четыре пирожных – одно морковное, одно свекольное, и одно шпинатное. Выпекайте при температуре 175°C около 8 минут.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбейте желтки, добавив сахар и ароматизаторы (цедра и ваниль). Добавьте просеянную муку, дрожжи, соль и масло. Мешайте, пока тесто не приобретёт гладкую текстуру без комочков.

Оставьте тесто подходить на 2 часа (для получения лучшего результата рекомендуется оставить тесто в холодильнике на ночь).

Раскатайте на пергаментной бумаге до толщины около 0,5 см. Обычным кухонным ножом или роликовым ножом для теста разделите раскатанную лепёшку на квадраты со стороной 3,3 см (постарайтесь, чтобы получилось 30 квадратиков).

Поместите тесто в холодильник на 1 час для затвердевания. После

полного охлаждения достаньте из холодильника. Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на него квадраты из теста, оставив между ними достаточное расстояние. Выпекайте при температуре 175°C около 7 минут, пока печенье не станет золотистым.

Дайте печенью остыть. Используйте печенье «Сабле бретон» в качестве подставки для овощных пирожных, соединив их с помощью 5 г Nutella®. 1 порция включает: 3 пирожных (по одной с каждым вкусом), каждое на «подставке» из печенья «Сабле бретон», и всего 15 г Nutella®.