

*Школа raw и vegan десертов*

# ДУБАЙСКИЙ МУССОВЫЙ ТОРТ

*без глютена, белого сахара, молока и яиц*



*Школа raw и vegan десертов*

## ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

- Плита
- Духовка
- Кухонные весы
- Миски/чаши
- Венчик, лопатка
- Кастрюля, ситейник
- Пергамент для выпечки
- Миксер

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 180 г универсальной б/г смеси
- 40 г кукурузного крахмала
- 32 г растительного масла
- 200-210 г тёплой воды
- 55 г миндальной муки
- 18 г какао-порошка
- 5 г разрыхлителя
- 170 г миндального молока
- 85 г кокосового сахара
- 570 г кокосового молока 17-19%
- 90 г сиропа топинамбура
- 65 г тёмного шоколада
- 100 г фисташковой пасты
- 20-30 г кешью пасты
- 40 г какао тёртого
- 20 г какао-масла
- 5 г разрыхлителя
- 4 г агар-агара
- экстракт ванили
- соль





## *Школа raw и vegan десертов*

### **Заварной мусс:**

310 г кокосового молока 17-19%  
20 г кукурузного крахмала  
45 г сиропа топинамбура  
65 г шоколада  
10 г кокосового сахара  
175 г кокосового молока 17-19%  
4 г агар-агара  
щепотка соли  
экстракт ванили

### **Шоколадный бисквит:**

80 г универсальной б/г смеси  
55 г миндальной муки  
18 г какао-порошка  
5 г разрыхлителя  
170 г миндального молока  
75 г кокосового сахара  
22 г масла виноградной косточки  
щепотка соли

### **Хрустящая начинка:**

120 г теста катаифи  
10-20 г кокосового масла  
100 г фисташковой пасты  
20-30 г кешью пасты

### **Шоколадный ганаш:**

40 г какао тёртого  
20 г какао-масла  
45 г сиропа топинамбура  
80 г кокосового молока 17-19%

### **Рецепт домашней б/г смеси на 100 грамм:**

45 г рисовой муки  
35 г муки зеленой гречки /пшена  
20 г кукурузного крахмала  
1 г ксантановой камеди

## **Тесто Катаифи**

### **Ингредиенты:**

100 г универсальной муки б/г  
20 г кукурузного крахмала  
10 г растительного масла  
200–210 г тёплой воды  
соль

В чашу просеять муку и кукурузный крахмал. Добавить, соль, воду и растительное масло. Перемешать до однородности венчиком. Перелить через мелкое сито в кондитерский мешок.

Сухую антипригарную сковороду разогреть на среднем огне. Отрезать очень маленький кончик у кондитерского мешка. Чем меньше он будет, тем тоньше будут ваши нити теста.

Отсаживать тесто по спирали тонкими полосами на горячую сухую сковороду. Не касаясь кончиком мешка сковородки. Жарить около 30 секунд, когда тесто начнет отскакивать от поверхности – аккуратно снять на тарелку.

Готовое тесто остудить и использовать в рецепте. Хранить в плотно закрытом контейнере или в пакете до 3 дней, в морозилке до месяца.





## ДУБАЙСКИЙ МУССОВЫЙ ТОРТ

*Как тот самый шоколад, только ещё интереснее*

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Шоколадный бисквит:

80 г универсальной б\г смеси  
55 г миндальной муки  
18 г какао-порошка  
5 г разрыхлителя  
170 г миндального молока  
75 г кокосового сахара  
22 г масла виноградной  
косточки  
щепотка соли

- 1.** Готовим шоколадный бисквит. Заранее разогреть духовку до 175°C. В миске смешать 2 вида муки и разрыхлитель.
- 2.** Добавить какао-порошок и соль, перемешать венчиком.
- 3.** В отдельной миске смешать тёплое миндальное молоко с кокосовым сахаром и маслом виноградной косточки. Замесить тесто.
- 4.** Выложить тесто на противень, застеленный пергаментом, и разровнять по размеру 20\*20 см. Высота теста около 1 см. Выпекать в разогретой до 175°C духовке 12-15 минут.
- 5.** Полностью остудить. Вырезать из бисквита основу для десерта под размер вашей формы, срезать шапочку бисквита и выложить на дно формы.



## ДУБАЙСКИЙ МУССОВЫЙ ТОРТ

*Как тот самый шоколад, только ещё интереснее*

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Шоколадный мусс:

310 г кокосового молока 17-19%  
20 г кукурузного крахмала  
45 г сиропа топинамбура  
65 г шоколада  
10 г кокосового сахара  
175 г кокосового молока 17-19%  
4 г агар-агара  
щепотка соли  
экстракт ванили

*Копирование, распространение через социальные сети и передача материалов третьим лицам **строго запрещены!** Данные действия являются нарушением авторских прав, за которые предусмотрена ответственность по ст. 1301 ГК РФ и ст. 146 УК РФ.*

6. Для мусса в сотейнике смешать 310 г кокосового молока, сироп топинамбура и ванильный экстракт. Добавить кукурузный крахмал, соль и тщательно перемешать.
7. Постоянно помешивая, довести до кипения на медленном огне. Когда крем загустел, снять с огня, перелить в миску, накрыть крем плёнкой в контакт и отставить в сторону.
8. Растопить шоколад на водяной бане, добавить к заварному крему и перемешать венчиком.
9. В отдельном сотейнике смешать 175 г кокосового молока с сахаром и агар-агаром. Постоянно помешивая, довести до кипения.
10. Перелить молоко к заварному крему, взбить миксером 1 минуту и разлить суфле по креманкам. Остудить.



## ДУБАЙСКИЙ МУССОВЫЙ ТОРТ

*Как тот самый шоколад, только ещё интереснее*

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Хрустящая начинка:

120 г теста катаифи  
10–20 г кокосового масла  
100 г фисташковой пасты  
20–30 г кешью пасты

##### Шоколадный ганаш:

40 г какао тёртого  
20 г какао-масла  
45 г сиропа топинамбура  
80 г кокосового молока 17–19%

#### КБЖУ

4,7 белки  
20,4 жиры  
26,9 углеводы  
304,0 Ккал

##### Срок хранения

до 72 часов в холодильнике

**11.** Для приготовления хрустящей начинки тесто катаифи нарезать на мелкие кусочки. Разогреть сковороду на среднем огне, добавить немного кокосового масла и частями обжарить тесто до золотистого цвета. Остудить.

**12.** Соединить в миске с фисташковой пастой, добавить кешью пасту и перемешать.

**13.** Выложить начинку на застывшее суфле и разровнять.

**14.** Для шоколадного ганаша растопить на водяной бане какао-масло и какао тёртое, добавить сироп топинамбура и перемешать.

**15.** Нагреть кокосовое молоко примерно до 70°C, добавить шоколад и тщательно перемешать венчиком. Перелить ганаш на хрустящую начинку, убрать десерт в холодильник на 4 часа.