

Школа raw и vegan десертов

ТАРТ БРАУНИ с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

без глютена, белого сахара, молока и яиц



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

- плита, духовка
- кухонные весы
- миски/чаши
- венчик, лопатка
- скалка
- кастрюля, сотейник
- пергамент/фольга для выпечки
- форма для выпечки d 22-24 см

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 170 г универсальной смеси без глютена
- 15 г кукурузной муки
- 75 г миндальной муки
- 10 г разрыхлителя
- 42 г какао-порошка
- 50 г сиропа топинамбура
- 25 г масла виноградной косточки
- 205 г миндального молока
- 35 г горького шоколада
- 85 г кокосового сахара
- 20 г кокосового масла
- щепотка соли
- 30 г миндаля
- 55 г кокосового молока 17-19%
- 70 молочного шоколада vegan



Песочное тесто:

80 г универсальной смеси без
глютена
15 г кукурузной муки
35 г миндальной муки
5 г разрыхлителя
15 г какао-порошка
50 г сиропа топинамбура
20 г масла виноградной косточки
60 г миндального молока

Брауни:

145 г миндального молока
35 г горького шоколада
20 г какао-порошка
85 г кокосового сахара
20 г кокосового масла
40 г миндальной муки
90 г универсальной смеси
без глютена
5 г разрыхлителя
щепотка соли
30 г миндаля

Шоколадная помадка:

55 г кокосового молока 17-19%
70 г молочного vegan шоколада
7 г какао-порошка
5 г масла виноградной косточки

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

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





ТАРТ БРАУНИ

с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

Приготовление:

Песочное тесто:

80 г универсальной смеси без глютена

15 г кукурузной муки

35 г миндальной муки

5 г разрыхлителя

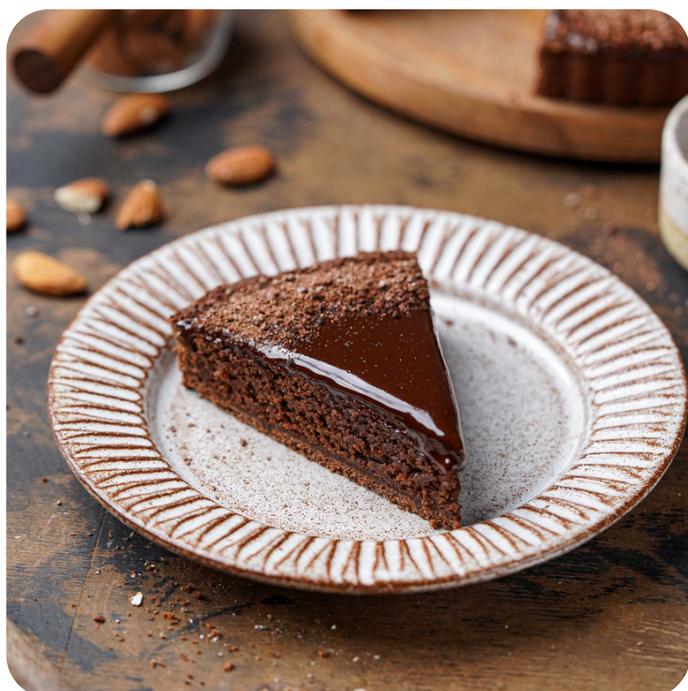
15 г какао-порошка

50 г сиропа топинамбура

20 г масла виноградной косточки

60 г миндального молока

1. В отдельной миске смешать три вида муки, соль и разрыхлитель. Добавить какао-порошок и тщательно перемешать венчиком.
2. К мучной смеси добавить сироп топинамбура, миндальное молоко комнатной температуры и масло виноградной косточки. Тщательно перемешать и замесить тесто.
3. Оставить тесто постоять на 5 минут. За это время лишняя влага впитается и будет легко формироваться в шар.
4. Подготовить металлическую форму: дно формы застелить пергаментом, края смазать растительным маслом.
5. На листе пергаменты раскатать круг из теста немного большего диаметра. Перенести тесто в форму и разровнять бортики.
6. Наколоть дно тарта вилкой. Выпекать в разогретой до 175°C духовке 5 минут до полуготовности.



ТАРТ БРАУНИ с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

Приготовление:

Брауни:

145 г миндального молока
35 г горького шоколада
20 г какао-порошка
85 г кокосового сахара
20 г кокосового масла
40 г миндальной муки
90 г универсальной смеси
без глютена
5 г разрыхлителя
щепотка соли
30 г миндаля
1 ст.л. сиропа топинамбура

- Для карамелизации миндаль нарезать на средние кусочки. Нагреть сковороду, вылить 1 ст.л сиропа топинамбура и высыпать нарезанные орехи.
- Постоянно помешивая, карамелизовать орехи, пока вся жидкость не выпарится. Переложить орешки на пергамент и остудить.
- Нагреть миндальное молоко примерно до 65°C, добавить кокосовый сахар и растопленный шоколад. Тщательно перемешать.
- Добавить кокосовое масло и какао-порошок, смешать. Всыпать 2 вида муки, разрыхлитель и соль. Замесить тесто.
- Добавить карамелизированные орехи и выложить тесто на выпеченную основу. Разровнять, выпекать в разогретой до 175°C духовке около 20 минут.
- Достать брауни и дать немного остыть перед тем, как покрыть шоколадной помадкой.



ТАРТ БРАУНИ с карамелизированным миндалём и шоколадной помадкой

Приготовление:

Шоколадная помадка:

55 г кокосового молока 17-19%
70 г молочного vegan шоколада
7 г какао-порошка
5 г масла виноградной
косточки

КБЖУ

5,8 белки
20,9 жиры
35,3 углеводы
349,7 ккал

Срок хранения

до 7 дней в холодильнике

13. Для шоколадной помадки в кокосовое молоко добавить какао-порошок, поставить на средний огонь и нагреть, не доводя до кипения.
14. Добавить молочный шоколад и тщательно перемешать венчиком до его полного растворения. Масса должна получиться однородной и гладкой.
15. Добавить масло виноградной косточки и ещё раз тщательно перемешать.
16. Вылить шоколадную массу на немного остывший тарт и разровнять. Украсить по желанию.

*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.*