



Шашлык

Методичка

План работы

День 1й
**Займёт полчаса-
час времени**

- Подготовьте жесткую поверхность (доску, противень, поднос), застелите пергаментом, пищевой пленкой или силиконовым ковриком
- подготовьте рамку (20-25 см, высота 3-5 см), смажьте растительным маслом (можно вылить в прямоугольную форму, силиконовую и любую другую смазанную растительным маслом без запаха)
- желатин залейте **ХОЛОДНОЙ** водой в той миске, в которой будете взбивать и хорошо перемешайте
- какао залейте кипятком и хорошо перемешайте
- соедините в ковшике все ингредиенты для сиропа и сварите сироп до 121 градуса

Когда сироп готов, соедините все ингредиенты и взбивайте до посветления массы и увеличения массы в объеме



Вылейте в рамку и разровняйте

CANDYKURS

План работы

День 2й
Займёт 1 час
времени

- спустя минимум 5-6, лучше оставить на ночь, нарезаем маршмеллоу, опудриваем какао
- для шашлыка придаем текстуру, как показано в видео
- тонируем
- насаживаем на шампур или используем, как хочется

Храним до 7 дней в контейнере с плотно закрытой крышкой при комнатной температуре. В холодильнике срок хранения до 14 дней, потом маршмеллоу начинает подсыхать

CANDYKURS



Шоколадное маршмеллоу

- 24-25гр желатина (200 блюм, у меня др.откер)
- 125гр- холодная вода для желатина

- 50гр какао порошок
- 100гр кипятка для какао

Для сиропа:

- 400гр сахара
- 150 гр глюкозного сиропа
- 100гр вода(любой температуры)

для ручного миксера

возьмите половину порции