

detkityumen.ru

Творожный террин



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Шоколад молочный — 100 г

•Шоколад белый — 150 г

•Шоколад горький (55% или выше) — 150 г

•Масло сливочное — 80 г

•Печенье (масляное) — 125 г

•Ванильный сахар — 1 пакет.

•Желатин (листовой) — 6 шт

•Сливки (30%) — 300 мл

•Творожная масса (обезжиренная, несладкая) — 500 г

•Сахар — 100 г

Приготовление:

(Не могу не поделиться чудо-рецептом. Первый раз почувствовала себя настоящим кудесником сделав это блюдо)

Печенье помещаем в пакет и измельчаем скалкой. Можно измельчить и любым другим способом. (я мельчила блендером)

80 грамм сливочного масла растопить и добавить к нему измельчённое печенье. Хорошо перемешать, чтобы все крошки печенья подружились с маслом. (мне 80 гр масла не хватило - слой рассыпался, собрать торт было проблемой, думаю масла должно быть столько, чтобы печенье слиплось в слой)

Отрезать кусок бумаги для выпечки и нарисовать прямоугольник 26*11 см, т. е. под размер вашей формы, где мы будем собирать наш террин. Рекомендуемая форма для этого рецепта как раз 26*11 см.

Бумагу перевернуть, выложить массу из печенья в виде прямоугольника. Хорошо утрамбовать и отправить для охлаждения в холодильник или другое холодное помещение.

6 пластин желатина замочить в холодной воде на 10 минут.

Предвидя вопрос об обычном сыпучем желатине, отвечу - обычного желатина берите из расчёта сколько его необходимо для 500 мл жидкости. И так как желатин бывает разный по своему помолу - внимательно смотрим на упаковку, следуем инструкции при замачивании. Смею напомнить, что обычный желатин замачиваем примерно в 4 ст. л. холодной кипяченной (!) воды. (На указанную в рецепте величину продуктов, я брала целый пакетик желатина)

Прямоугольную форму 26*11 см (не обязательно силиконовую, как у меня) ополаскиваем холодной водой и застилаем пищевой плёнкой.

Творожную массу взбить с 100 г сахара и пакетиком ванильного сахара. (Взбить громко сказано, миксером у меня размешать такую тяжелую массу не получилось - лучше действовать блендером)

Творожная масса идеально подходит для этого десерта - с творогом такой шёлковой структуры может и не получиться, хотя можно попробовать перетереть творог пару раз через сито и для пастообразного состояния добавить сметаны. (я взяла творог в пачках - он более однородный - получилось весьма неплохо, несладкую творожную массу никогда не видела в магазинах)

Листовой желатин отжать от воды и распустить на водяной бане. Не кипятить!

К тёплому желатину добавить 3 ст. л. творожной массы, хорошо перемешать.

Затем вмешать эту массу к остальному творогу - таким способом мы защитили себя от кусочков застывающего желатина.

300 мл сливок взбить.

Визуально разделим на 3 части.

Творожную массу разделить на 3 части. У меня получилось по 200 г.

По отдельности растопить по 100 г шоколада разного вида.

Если шоколад по каким-то причинам не хочет плавиться - добавьте к шоколаду пару ложек сливок. При нагревании, шоколад становится очень послушным.

В каждую третью часть творожной массы, вмешайте растопленный шоколад (тёмный, молочный и белый), аккуратно перемешивая до полного соединения всех ингредиентов.

Затем к каждой творожно-шоколадной массе добавляем одну треть от взбитых сливок, тщательно перемешиваем.

В форму аккуратно распределяем первый шоколадный слой - из тёмного шоколада. Разравниваем.

Затем аккуратно распределяем второй слой из молочного шоколада. Разравниваем.

Перед каждым нанесением нового слоя, я ставила форму на 10 минут в холодильник, хотя может этот шаг был лишним - сама масса получается желеобразной, не жидкая.

Завершаем слоем из белого шоколада.

Достаём нашу прямоугольную заготовку из печенья и накрываем ею последний белый слой. С прямоугольником можно не совсем угадать, но это не страшно - равняем его ножом, срезая до нужного размера. Равняем естественно не на самом десерте, а на подходящей плоскости.

Теперь отправляем террин в холодильник на 8 часов, лучше на ночь.

Растапливаем оставшиеся 50 г тёмного и 50 г белого шоколада по отдельности.

Освобождаем наш десерт от плёнки, перевернув террин на поднос (блюдо и т. п. посуду).

Делаем корнетик из бумаги для выпечки, заполняем тёмным шоколадом и наносим узоры паутинкой по всему террину.

Так же проделываем и с белым шоколадом. (у меня дело до украшения не дошло - но сам террин получился как на картинке)

Я даю вам базовый рецепт украшения, но украсить вы можете, включив всю свою бурную фантазию плюс подручные материалы.

Нарезаем десерт острым длинным ножом, вытирая салфеткой лезвие, чтобы избежать смазывания красивого рисунка.

(Посуды я перепачкала гору - но результат того стоил. Десерт очень нежный - вполне себе ресторанного уровня, очень нравится девушкам.)

Приятного Угощайтесь, дорогие! Это ну очень вкусно! Само наслаждение!

Приятного аппетита!!!

15.02.2016

[tanuchka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/382/