

Учасник від Кулінарного клубу «Easy» КНТЕУ – **Пліш Катерина**,
студентка 1 курсу 7 групи спеціальності «Харчові технології»

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Шу з гарбузовим кремом, журавлиним конфі та пряними гарбузовими цукатами»



Найменування інгредієнтів	Брутто, г	Нетто, г
Вода	6	6
Молоко 2,5%	6	6
Вершкове масло 82,5%	8	8
Борошно пшеничне	5	5
Яйця курячі	12	12
Цукор	0,25	0,25
Сіль	0,25	0,25
Цукор	4	4
Борошно пшеничне	6	6
Вершкове масло 82,5%	4	4
Вершки 33%	7	7
Білий шоколад	10	10
Вершковий сир	10	10
Гарбузове пюре	10	10
Журавлина	30	10
Цукор	5	5
Кукурудзяний крохмаль	2	1
Вода	2	1
Гарбуз	14	7

Вода	3	3
Цукор	7	5
Кориця	0,25	0,25
Кардамон	0,25	0,25
Гвоздика	0,25	0,25
Імбир мелений	0,25	0,25
Вихід	-	60/20

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Кракелін

Змішати холодне масло, борошно і цукор, розгорнути тонкий пласт між двома листами пергаменту. За допомогою виємки вирізати з тіста кола, співмірні з майбутнім «шу». Знову накрити пергаментом і відправити в морозильну камеру на 10-15 хвилин.

Заварне тісто

Налити в сотейник молоко, воду і масло, додати сіль та цукор. Довести до кипіння, зняти з вогню і засипати потроху борошно. Розмішати і продовжувати нагрівати 3-5 хв. не припиняючи перемішування. У остигле тісто поступово ввести яйця. Замішати тісто. Готову масу залити в кондитерський мішок і видавлювати на застелене пергаментом деко. Заморожений кракелін розміщувати поверх грудочок тіста. Відправити в духову шафу на 15-20 хвилин при 190 градусах. Після сушимо в духовій шафі 10 хв. при 160 градусах. Охолоджуємо до кімнатної температури.

Журавлине конфі

Журавлину викладіть у сотейник, додайте цукор перемішаний з крохмалем. Перемістіть на вогонь. Доведіть до кипіння, зменшіть вогонь і проваріть ще 5-7 хв. Зняти з вогню, перетерти через сито. Наповнити кондитерський мішок та повністю охолодити у холодильнику.

Гарбузовий крем

Вершки налити в сотейник, довести майже до кипіння. Шоколад залити гарячими вершками, залишити на 2-3 хв. Перемішати, а потім перебити блендером. Накрити харчовою плівкою і залишити в холодильнику до повного охолодження. Гарбузове пюре уварювати 3-5 хв, потім остудити. Охолоджену вершково-шоколадну масу збивати міксером до посвітління і загущення. До цієї маси додати вершковий сир, збивати 1 хв. Додати гарбузове пюре і збивати ще 1 хв. Перемістити в два кондитерських мішка. Один з насадкою відкрита зірка, з гострими кінцями, діаметром 1.5 – 2 см. Інший без насадки.

Декор

Гарбузові цукати - гарбуз нарізаємо брусками 0.5*0.5. Воду, цукор і спеції змішуємо в сотейнику, доводимо рідину до кипіння і варимо на середньому вогні ще 5 хв. До сиропу додаємо гарбуз і варимо цю масу ще 5-10 хв. Після чого залишаємо до повного охолодження. Після повного охолодження варимо за тим же принципом. Цю процедуру робимо 3-4 рази. Після усіх маніпуляцій відкидаємо гарбуз на сито, щоб прибрати зайвий сироп. Після чого розкладаємо шматочки гарбуза окремо один від одного і просушуємо в дегідраторі 2-3 год. за температури 70 градусів, або у духовці 2 год. за температури 80-90 градусів.

Подача

В тістечка обережно зрізаємо верхівку, розміром не більше 3 см. В середину поміщаємо крем з мішка без насадки, залишаючи всередині трохи місця. На це місце видавлюємо журавлине конфі. Далі беремо мішок з насадкою з кремом і видавлюємо гарну крем у вигляді гарної шляпки. Зверху розміщаємо відрізану верхівку і гарбузові цукати.

Вимоги до якості

Виріб тримає форму, тісто пропечене, крем не тече.

Консистенція: Тіста: хрумке, сухе; крему: однорідний, ніжний; конфі: джемоподібна.

Смак і запах: в міру солодкий, ніжний з яскравою кислинкою. Присутній легкий аромат пряних спецій.