

## Шоколадные и ореховые бисквиты

### **Бисквит Дакуаз**

150 г свежих белков  
 75 г сахара  
 75 г миндальной муки со шкуркой  
 150 г сахарной пудры  
 30 г муки

*Для посыпки:*

Сахарная пудра  
 Миндальная крупка (опционально)

Смешать ореховую муку с сахарной пудрой и просеянной мукой. Взбить белки, понемногу добавляя сахар до получения стабильной текстуры меренги.

Добавить все сухие ингредиенты с помощью силиконовой спатулы. Осторожно смешать до получения однородной массы с помощью силиконовой лопатки, сохраняя воздушную текстуру.

Поместить массу в кондитерский мешок с круглой насадкой Ø12 мм и выложить массу внутрь кольца Ø18 см, выложенного бумагой для выпечки. Вторым слоем выложить “шарики” из массы по бортику.

Посыпать 2 раза сахарной пудрой перед выпечкой и орехами.

Выпекать при 180°C 10 минут с закрытой вытяжкой и 5 с открытой.

### **Бисквит Pain de Genes**

255 г марципана 50%  
 250 г яиц  
 80 г сливочного масла  
 50 г муки  
 3,5 г разрыхлителя

Марципан слегка подогреть в микроволновке. Смешать в миксере смешать с яйцами до однородности насадкой лопатка. Нагреть смесь на водяной бане до 60°C, поменять насадку на венчик, взбить (или взбивать, подогревая феном). Масло растопить до 50-55°C, муку смешать с разрыхлителем. Смешать марципановую смесь с маслом и мукой.

Выложить готовое тесто в 2 кольца Ø16 см.

Выпекать при 160°C около 15-20 минут.

### **Бисквит Джоконда**

175 г яиц  
 95 г сахарной пудры  
 110 г миндальной муки  
 35 г муки  
 25 г сливочного масла при 60°C  
 95 г белков  
 45 г сахара

Смешать яйца с сахарной пудрой и миндальной мукой. Взбивать 10-15 минут в миксере на средней скорости.

Растопить масло и добавить в смесь. Добавить просеянную муку. Сделать меренгу из сахара и белков. Соединить первую смесь с меренгой, используя лопатку. Распределить бисквит на противне 30x40 см высотой 1 см.

Предварительно нагреть духовку до 220°C, выпекать при 190°C 7-8 минут. Важно не пересушить бисквит!

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Шоколадный бисквит без муки</b></p> <p>225 г белков<br/>         22 г сахара<br/>         90 г желтков<br/>         25 г сахара<br/>         195 г черного шоколада 70%<br/>         100 г растопленного сливочного масла</p> <p><b>Брауни (Brownie)</b></p> <p>375 г черного шоколада 65%<br/>         325 г сливочного масла<br/>         130 г желтков<br/>         80 г сахара (1)<br/>         195 г белков<br/>         130 г сахара (2)<br/>         65 г сильной муки<br/>         195 г рубленых грецких орехов</p> <p><i>Для посыпки:</i><br/>         Сахарная пудра</p> <p><b>Бисквит Sacher</b></p> <p>195 г марципана 50%<br/>         60 г сахара<br/>         60 г желтков<br/>         75 г яиц<br/>         115 г яичных белков<br/>         60 г сахара<br/>         45 г муки<br/>         25 г порошка какао<br/>         45 г пасты какао<br/>         45 г сливочного масла</p> | <p>Взбить желтки с сахаром. Взбить белки с сахаром. Растопить шоколад с маслом, добавить взбитые желтки и после этого меренгу. Выпекать на противне 40x30 мм при 180°C около 8-10 минут. Заморозить и вырезать нужные формы.</p> <p>Растопить шоколад со сливочным маслом до 50°C. Смешать желтки с сахаром (1). Взбить белки с сахаром (2) до получения воздушной и блестящей массы и осторожно добавить в первую смесь. Добавить просеянную муку и половину нарубленных грецких орехов. Выложить в рамку 30x40 см, распределить оставшиеся орехи сверху и посыпать сахарной пудрой. Выпекать при температуре 160°C в течении 20-25 минут. Остудить.</p> <p>Размягчить разогретый до 60°C марципан в чаше миксера насадкой лопатка с сахаром, яйцами и желтками. Поменять насадку, взбить в пышную смесь. Растопить пасту какао со сливочным маслом. Просеять вместе муку и порошок какао. Взбить белки с сахаром. Добавить в марципановую смесь пасту какао с маслом. Добавить муку с какао и меренгу. Разровнять на противне 30x40 см и выпекать при 180° C. Остудить и вырезать бисквиты нужного размера.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|