Десерт "Елочка а-ля Павлова"

История создания десерта «Павлова» окутана спорами и легендами, и до сих пор нет однозначного ответа, где и когда он появился. Название десерт получил в честь знаменитой русской балерины Анны Павловой, которая в 1926 году гастролировала в Австралии и Новой Зеландии.
Вдохновленные самым главным зимним праздником, мы создали свой вариант этого десерта в форме новогодней елочки. Хрустящая воздушная меренговая основа и нежная начинка из сырного крема и ягод малины — легкий и эффектный торт-пирожное, притягивающий взгляды и поражающий своей оригинальностью.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг изделия	Рекомендации по приготовлению
Воздушный полуфабрикат	180,00	203,39	Слои воздушного полуфабриката прослоить кремом сырным и собрать заготовку в форме "елки". Отделать заготовку свежими ягодами малины и декором из глазури (звезды) как на фото. Допускается другая отделка изделия.
Крем сырный	600,00	677,97	
Малина свежая	65,00	73,45	
Декор из глазури	40,00	45,20	
Итого	885,00	1000,01	
Выход	885,00	1000,00	

Воздушный полуфабрикат

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
АЙБУМИН	9,14	50,79	Сахар растворить в воде (t = 80 - 90 °С) при перемешивании на минимальной скорости в течение 4 - 5 минут. Затем внести АЙБУМИН, крахмал и сбить на максимальной скорости в течение 12 минут до получения устойчивой, пышной пены. Массу отсадить из кондитерского мешка с насадкой французская звезда ø 15 мм в виде круглых заготовок ø 16, 14, 12, 10, 8,5, 7 и 4 см. Сушить заготовки при t = 85 - 90 °С в течение 140 минут (для подовой печи). Примечание: рекомендуется сушить изделия в печи при открытой заслонке.
Вода (t = 80 - 90 °С)	83,11	461,74	
Сахар	166,23	923,48	
Крахмал картофельный	9,14	50,79	
Итого	267,62	1486,80	
Выход	180,00	1000,00	

Крем сырный

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката	Рекомендации по приготовлению
Сыр творожный	470,48	784,13	Все ингредиенты загрузить в дежу и сбить на средней скорости до образования пышной массы.
Сливки животные 33,0 %	94,10	156,83	
Пудра сахарная	26,89	44,81	
АРОМАПАСТА ВАНИЛЛА	20,17	33,61	
Итого	611,63	1019,38	
Выход	600,00	1000,00	

