MAKE CAKE

КЕЙК-БОКС «БАНОФФИ-ПАЙ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*Рецепт рассчитан на 2 кейк-бокса



Песочная основа:

сливочное масло (1) 82,5%	40 гр
мука пшеничная	65 гр
сахарная пудра	40 гр
кукурузный крахмал	15 гр
яйцо	15 гр
сливочное масло 82,5% (2)	25 гр

Метод:

(1)

Муку, сахарную пудру и кукурузный крахмал сложить в одну миску и перемешать. Добавить сливочное масло кубиками, перетереть до крошки, добавить яйцо комнатной температуры и дождаться крупной крошки.

(2)

По готовности выложить на противень и отправить выпекаться при 160 градусах примерно на 18-20 минут. Во время выпекания перемешивать крошку для более равномерной выпечки каждые 5 минут.

(3)

Достать по готовности, остудить полностью до комнатной температуры и перемолоть до крошки.

(4)

Добавить растопленное сливочное масло (не горячее, примерно 26-30 градусов).

Соленая карамель:

сироп глюкозы	35 гр
сахар	160 гр
сливки 33%	105 гр
сливочное масло 82,5%	115 гр
соль	2 гр

Метод:

(1)

Достать сливочное масло из холодильника и нарезать кубиком.

(2)

Сахар и сироп глюкозы сложить в сотейник с толстым дном. Довести массу до янтарного цвета.

(3)

Сливки прогреть практически до кипения, при вводе в сироп они должны быть горячими.

(4)

Ввести первую часть сливок и как только сойдет активное кипение, перемешать до однородности быстрыми движениями.

(5)

Ввести вторую часть сливок и вновь перемешать до однородности.

(6)

Снять с огня, добавить соль и остудить карамель ниже 60 градусов.

(7)

Ввести сливочное масло, нарезанное кубиками, и хорошо пробить с помощью погружного блендера для создания однородной эмульсии 1-2 минуты.

(8)

Остудить карамель до комнатной температуры, перелить в мешок и отправить в холодильник минимум на 1-2 часа.

(9)

Перед использованием достать за 30 минут из холодильника.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ:

- Рецепт рассчитан с запасом, остаток можно хранить в холодильнике до 1 месяца.

Банановый крем:

пюре банана	170 гр
молоко от 3,2%	115 гр
желток	45 гр
сахар	60 гр
сливочное масло 82,5%	90 гр
кукурузный крахмал	18 гр
желатин (200-220 блюм)	3,5 гр
вода для желатина	21 гр

Метод:

(1)

Желатин замочить в холодной воде и дождаться полного набухания. Достать сливочное масло из холодильника и нарезать кубиком.

(2)

Нарезать банан, соединить его с молоком и пробить блендером.

(3)

Перелить массу в сотейник, добавить половину сахара и отправить на огонь.

(4)

Параллельно в другой емкости смешать вторую часть сахара с крахмалом и желтком. После объединения постоянно помешиваем массу, чтобы желток не начал "гореть" (образовывать комочки).

(5)

Когда банново-молочная масса дойдет до кипения, снимаем с огня и вливаем струйкой к желтку, постоянно помешивая, чтобы желток привык к температурам. Тщательно перемешиваем и возвращаем массу обратно в сотейник. Ставим на средний огонь и постоянно помешиваем массу венчиком.

(6)

Когда масса начнет загущаться, снять с огня, активно перемешать до однородности, чтобы избежать комочков. Вернуть на огонь, довести до кипения и прокипятить 15-20 секунд. Снять с огня, ввести замоченный желатин.

(7)

Остудить массу ниже 40 градусов, добавить сливочное масло и пробить блендером 1-2 минуты.

(8)

Перелить массу в другую емкость, чтобы масса стала плоской и отправить в холодильник минимум на 4 часа.

Карамелизированный банан:

- банан — 2 шт
- сахар тросниковый — 1-2 ст.л.

Метод:

(1)

Банан нарезать на кружочки толщиной около 3 мм.

(2)

Выложить кружочки на силиконовый коврик. Сверху посыпать сахаром и отправить в духовку при 200 градусах на 7-8 минут до образования карамельной корочки.

(3)

Достать из духовки и дать остыть до комнатной температуры.

СБОРКА:

(1)

Распределить песочную основу на 2 баночки примерно по 40 гр и хорошо утрамбовать.

(2)

Прикрепить банановые кружочки по бокам бокса по всему периметру. Отсадить банановый крем по 100 гр на каждый слой.

(3)

Слегка разровнять и отсадить сверху карамель примерно 60 гр, начиная с боковой части к центру.

(4)

Выложить второй слой песочной основы примерно по 40 гр.

(5)

Выложить по 100 гр банановогo крема, разровнять и отсадить соленую карамель.