

МУССОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Муссовые пирожные в стаканчиках: Пошаговый рецепт

Идеальный десерт для вашей кондитерской — нежный, воздушный и эффектный

Ингредиенты (на 6-8 стаканчиков по 150 мл):

Для ягодного курда (начинка):

- Ягоды свежие/замороженные (клубника, малина) — 200 г
- Сахар — 80 г
- Яичные желтки — 2 шт.
- Кукурузный крахмал — 15 г
- Сливочное масло — 30 г

Для мусса:

- Сливки 33-35% — 400 мл
- Сахарная пудра — 80 г
- Ванильный экстракт — 1 ч.л.
- Листовой желатин — 12 г (или 1 ст.л. агар-агара)
- Ягодное пюре (из курда) — 150 г

Для основы:

- Печенье савоярди/бисквит — 100 г
- Сливочное масло — 40 г

Пошаговый процесс приготовления:

Шаг 1: Приготовление ягодного курда

1. Ягоды протрите через сито или измельчайте в блендере.
2. В сотейнике смешайте желтки, сахар и крахмал до однородности.
3. Постепенно введите ягодное пюре, постоянно помешивая.
4. На среднем огне, при постоянном помешивании, доведите до загустения.
5. Снимите с огня, добавьте масло, перемешайте до гладкости.
6. Накройте пищевой пленкой «в контакт» и уберите в холодильник на 1 час.

Шаг 2: Подготовка основы

1. Печенье измельчите в крошку (в блендере или скалкой).

2. Растопите масло, смешайте с крошкой.
3. На дно стаканчиков выложите слой крошки (около 1,5 см), утрамбуйте.
4. Уберите в холодильник для застывания.

Шаг 3: Приготовление мусса

1. Желатин замочите в холодной воде на 10 минут.
2. **150 г ягодного курда** подогрейте на водяной бане до теплого состояния.
3. Отжатый желатин добавьте в теплый курд, перемешайте до полного растворения.
4. Сливки взбейте с сахарной пудрой и ванилью до мягких пиков.
5. Постепенно, аккуратно вмешайте ягодную массу в сливки.

Секреты идеального мусса:

- **Все ингредиенты должны быть одинаковой температуры** — это предотвратит расслоение
- **Взбивайте сливки до мягких пиков** — при наклоне венчика масса должна немного опадать
- **Для стабильности мусса** сливки должны быть холодными
- **Используйте гелевый краситель** — он не нарушит текстуру

Шаг 4: Сборка и декор

1. На охлажденную основу в стаканчиках выложите оставшийся курд.
2. Поверх аккуратно распределите мусс.
3. Уберите в холодильник на **4-6 часов** (лучше на ночь).

Варианты украшения:

- Свежие ягоды
- Листики мяты
- Шоколадная крошка
- Золотистые хлопья
- Съедобные цветы

Преимущества для подачи:

- **Идеальная порционность** — удобно брать с собой
- **Долгий срок хранения** — до 3 суток в холодильнике
- **Яркий внешний вид** — прозрачные стаканчики показывают красивые слои

- **Легкость варьирования вкусов** — меняйте ягоды, добавляйте шоколад, кофе, цитрусы