ДУО КАДАИФ – ЕСМАЛИЕ

БЕЗ ЗАХАР

Продукти за “есмалие“



240113	**КАДАИФ ПЕЙСТРИ**	**500г**
184005	**Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%**	**400г**

Продукти за “крем“

180308	**Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%**	**1500г**
180301	**Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%**	**500г**
090234а	**царевично нишесте**	**100г**
330109	**ФИНА ГРИЗ**	**70г.**

За сироп ползате БИО СИРОП АГАВЕ 100% КОД 090502

Есмалие е невероятен десерт! Два хрупкави като бисквита пласта кадаиф обгръщат лек и неподсладен крем. Резултатът е десерт с изключително добре балансирана сладост, разнообразни текстури и удивителна сложност, постигната чрез простотата на чистите вкусове.
Името „Есмалие“ означава „златен“, тъй като десертът донякъде наподобява златна монета.
Той съчетава два хрупкави пласта кадаиф с изключително фин и лек крем от царевично нишесте и грис, който има една особеност – не съдържа абсолютно никаква захар!
В началото това ми се стори много странно, но след като се замислих, осъзнах, че всъщност идеята съвсем не е лоша. Защо да не балансираме сладостта, като премахнем захарта от крема, след като така или иначе получаваме необходимата сладост от сиропа, с който е напоен кадаифът?
Признавам си, че подобен подход никога не ми беше хрумвал. Идеята е наистина гениална и открива нови възможности за един различен подход към приготвянето на сиропирани десерти с крем.
Нека видим как се приготвя...

ТЕХНОЛОГИЯ:

Разделяме кадаифа на две равни части (по 300 г всяка) и разстиламе всяка част в кръгла тава с диаметър 35 см или в тава с еквивалентна площ.



Забележка: Подреждаме кадаифа в тавата така, че нишките му да бъдат успоредни една на друга, като същевременно се стараем пластът да бъде с еднаква дебелина навсякъде. По този начин (с успоредно подредени нишки) ще постигнем допълнителна хрупкавост и изключително приятна текстура.
Покриваме едната тава с другата, а върху втората поставяме трета, празна тава. Отгоре поставяме достатъчно голяма тежест, например 30–40 кг, и оставяме кадаифа да се пресова много добре в продължение на поне 8–10 часа.

.





Приготвяме крема.

В тенджера с дебело дъно изсипваме прясното мляко и млечната сметана. Отделяме 200 г от сместа в друг съд и към тях добавяме царевичното нишесте и финия грис.

Останалото от сместа го загряваме до кипване. Щом заври, добавяме сместа от мляко, сметана, царевично нишесте и грис. Разбъркваме непрекъснато, докато сместа отново заври и се сгъсти.

Прехвърляме крема в плитка тава, покриваме го с прозрачно домакинско фолио, което трябва да прилепва непосредствено към повърхността му. След като се охлади, го поставяме в хладилника.

Използваме крема на следващия ден.

приготвяме сиропа, тъй като ще ни е необходим студен.

На следващия ден

Приготвяне и изпичане на кадаифа

Отстраняваме тежестта от тавите с пресования кадаиф.

Разтопяваме маслото до температура 37°C и бавно и равномерно заливаме цялата повърхност на кадаифа, като използваме по 200 г масло за всяка тава.

Печем в предварително загрята фурна на 200°C за 20 минути.

Изваждаме крема от хладилника и го разбиваме леко с телена бъркалка, за да стане по-пухкав и въздушен. Прехвърляме го в сладкарски пош и го оставяме готов за използване.

Веднага след изпичането изваждаме кадаифа от фурната и много добре отцеждаме излишното масло, като накланяме тавата настрани и изливаме отделеното масло в подходящ съд.

Приготвяне на сиропа

Сиропът АГАВЕ е готов за ползване. отворете спесификациаята ТУК и ТУК

Сиропирате на право върху изпечения кадайф.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Колкото и добре да е изпечен кадаифът, след втория ден той започва да омеква, тъй като поема влага от крема и от въздуха в хладилника. Този процес може да се забави по следните начини:

1. Подслаждаме крема есмалие със сироп от АГАВЕ, но не използваме сироп за сиропиране на кадаифа.

2. Преди сглобяването на десерта напръскваме слоевете кадаиф двукратно с разтопено какаово масло (код 184918).

След като изпечените слоеве кадаиф изстинат напълно, ги напръскваме с разтопено какаово масло с помощта на пистолет за пръскане. След 15 минути повтаряме процедурата.

Какаовото масло образува защитен слой, който ограничава проникването на влага и забавя процеса на омекване, като по този начин запазва хрупкавостта на кадаифа за по-дълго време.

3. По възможност сглобяваме десертите в чашите непосредствено преди предлагането им на клиентите.



Отворете **ТУК** за подробна
информация
И презентацията
с пейстри шеф
ЖОЗЕВ АЗАМ

