



Hottek

от идеи до продукта

www.hottek.ru



Кухонная машина Hottek HT-977-002

С кухонной техникой Hottek удивлять стало проще, а готовить приятнее!



Шеф-повар
Загородного клуба
«ARTILAND»

Денис Фомина

Попробуйте авторский рецепт от шеф-повара
Загородного клуба «ARTILAND» Дениса Фомина.

«Лимонный курд»

Этот нежный десерт с приятной кислинкой
не оставит равнодушным ни одного вашего гостя!
Для приготовления блюда использовалась кухонная
машина Hottek HT-977-002 и блендерный набор
HT-963-015.

Ориентировочное время приготовления: 40 минут
Количество порций: 7-8

Первый этап: песочное тесто

Сливочное масло — 80 г
Сахарная пудра — 60 г
Миндальная мука — 150 г
Куриное яйцо — 1 шт
Соль — 2 г

Взбиваем в течение 5-6 минут масло с сахарной
пудрой в кухонной машине Hottek. Затем
добавляем яйцо, соль и муку. Замешиваем тесто
до однородной массы и ставим в холодильник на
20-30 минут.

Второй этап: крем «Лимонный курд»

Лимонный сок — 100 мл
Цедра лимона — 5 г
Куриное яйцо — 4 шт
Сахарный песок — 120 г
Сливочное масло — 150 г

Наливаем лимонный сок в сотейник, ставим на
плиту и разогреваем до 30-40 градусов.
Взбиваем яйца с сахарным песком, а затем
заливаем полученную смесь тонкой струйкой
в сотейник и добавляем цедру лимона. Оставляем
на 8-10 минут, тщательно помешивая, чтобы
получить крем нужной консистенции. Снимаем
сотейник с плиты, ставим в холодильник на
20 минут. В охлажденный крем вбиваем
сливочное масло погружным блендером Hottek.

Третий этап: белковый крем

Белок 2-х куриных яиц
Сахарный песок — 100 г
Цедра лимона — 3 г
Лимонный сок — 20 мл

Сахарный песок, белок, лимонный сок и цедру
лимона взбиваем в миксере до появления
устойчивой пены. Крем готов!

Кладем тесто в форму и выпекаем 10 минут при
температуре 160 градусов. Достаем тесто из формы
и допекаем ещё 5 минут при температуре
160 градусов. Остудить и сформировать пирожное.
В форму из теста закладываем крем «Лимонный
курд», сверху украшаем белковым кремом и
сезонной ягодой.



С техникой Hottek готовить
вкусные десерты — это просто.

Приятного аппетита!



АКЦИЯ!

Введите ПРОМОКОД «GASTRONOM» при покупке техники Hottek на OZON.RU
и получите дополнительную скидку 10%