

Бисквитный рулет с рисунком

Виктории Назаренко

Le Krendel

Последовательность действий:

1. **Заготовка рисунка**(распечатанный рисунок на цветном принтере на обычной бумаге, вы можете выбрать ЛЮБОЙ рисунок)
2. Нанесение рисунка на пергамент. Заморозка.
3. Приготовление заварного бисквита.
4. Заливка бисквита на рисунок, выпечка.
5. Приготовление крема.
6. Сборка рулета.

Инвентарь:

Красители гелевые, или сухие у меня Chefmaster и Americolor, Topdecor.

Пергамент хорошего качества.

Мешки кондитерские, или зип пакеты, или корнетик из пергамента, или канцелярский файл.

Тесто для росписи (если много цветов делайте двойную порцию)

Важно! Если вы наложите толстый слой рисунка это повлияет на его эластичность при скручивании и рулет может порваться в местах сопряжения рисунка с основным тестом. Также важно чтоб масло было комнатной температуры и хорошо взбить это тесто, так оно более эластичное.

Ингредиенты:

30г сахарной пудры

30г слив.масла

1 (30г) белок

40г муки

Красители гелевые (любые) или сухие

Перетираем миксером мягкое!!! масло с сахарной пудрой, добавляем белок, муку, замешиваем однородную массу. Это лучше сделать в высоком стакане. В процессе может расслоиться, но после введения муки все нормализуется. Если масса сильно густая, то можно разогреть немного в теплой (до 40град.) духовке. Разделяем на необходимое количество частей, красим гелевым красителем и закладываем в кондитерские мешки.

Пример рисунок с розами: у нас 2 вида зеленого: "авокадо" темный и светлый, просто разница в количестве красителя. Для розового используем цвет "Сакура" это самый темный, "Soft pink" это средний и самый светлый это "Dasty rose", вы можете брать цвета, которые есть у Вас.

Заранее подготавливаем рисунок, с которого мы будем переводить изображение. Отрезаем лист пергамента на нем чертим карандашом размер готового бисквита, по которому будем резать бисквита 32*24см. Делим на три части поперек. Переворачиваем пергамент, карандашом вниз. Кладем рисунок под лист пергамента и можно сразу переложить на какой-то поднос, который потом вместе с этим листом помещаем в морозильную камеру.

Наносим рисунок на пергамент из мешков четко по шаблону нашего изображения. Слой не сильно толстый, т.к. это уменьшает эластичность. Т.к. рулет будет скручиваться, то нет надобности наносить изображение по всему листу пергамента, мы должны разрисовать только видимую верхнюю часть после скручивания бисквита. Для понимания в каком месте рисовать мы разделили пергамент на три части поперек листа, наносите рисунок вдоль одной из этих линий.

После нанесения рисунка необходимо лист поместить в морозильную камеру минимум на 15 мин. В это время готовим заварной бисквит.

Остатки окрашенного теста можно хранить в холодильнике 3 суток.

Можно заморозить, но перед нанесением взбить.

Японский заварной бисквит

(немного уменьшаю порцию, т.к. у меня большой противень, а у вас в основном бытовые.)

40г масло сливочное

40г яйцо

100г белок

68г желток

35г молоко

56г мука

48г сахар

1. Вскипятить в сотейнике молоко и масло, отключить плиту.
2. Немедленно всыпать в сотейник муку, постоянно помешивая, держа сотейник на горячей, но выключенной плите. Завариваем муку остаточным теплом.
3. !!!Остужаем массу, чтоб не заварить желтки!))) В теплую, не горячую массу, помешивая миксером, вводим постепенно, частями яйцо и желтки, доводим до однородной массы. Если масса стала густая, поздравляю, вы заварили желтки, а нам это не надо. Можно на этом этапе немного подкрасить тесто красителем, если вы используете сухой и он плохо растворяется, то пробейте массу блендером,
4. Взбивание белков в 2 этапа: Взбиваем белки до пивной пены, всыпаем сахар. Далее взбиваем до плотной устойчивой массы. Если белки недостаточно взбиты, то тесто оседает и на поверхности рулета образуются складки от пергамента.
5. Вводим в белки тесто. Нежно, чтобы сильно не осадить белок.

6. Разогреваем духовку до 150град.
 7. Незамедлительно выливаем тесто на пергамент с рисунком, который лежит на противне. Распределяем тесто по ВСЕМУ противню.
 8. Выпекаем в разогретой духовке до 150 град. ориентировочно 13 минут, все индивидуально, наблюдайте, чтобы пропекся бисквит, но особо не зарумянился. При надавливании он должен пружинить. Не пересушить! Если слой бисквита выйдет толстым, то может сломаться рулет при скручивании.
 9. Достаем, переворачиваем рисунком вверх, кладем на пергамент, остужаем и снимаем пергамент после полного остывания, как на видео.
- Чем тоньше бисквит, тем он эластичнее. Желательно скручивать его в течении первых нескольких часов.

КРЕМА и начинки

(для рулета можно использовать любой крем на ваше усмотрение, но как по мне более подходят: сметанный, на сливках или крем-чизе, также перед нанесением крема вы можете промазать бисквит джемом или кули, на крем можно выложить свежие фрукты, только тогда срок годности изделия 6 часов, а без фруктов до 2 суток.)

КРЕМ на крем-чизе

Сливки 170г 30-33%

Сахар 45г(по вкусу)

Крем-сыр 100г

Взбить крем-сыр с сахаром.

Взбить сливки.

Вмесить лопаткой две массы до однородности. Крем готов.

Можно добавить цедру или сахар с ванильной палочкой.

Нанести крем на рулет слоем 1-1,5см, свернуть рулет начиная с конца где нет рисунка.

Подровнять края, срезав ножом.

Если взять сах.пудру вместо сахара в крем, то можно взбивать все одновременно.

Ягодное/фруктовое конфи

30г сахар

3г пектин NH

130г пюре любое без косточек

Прогреть немного пюре в сотейнике, температура не выше 40 градусов, всыпать дождиком сахар смешанный с пектином, постоянно помешивать.

Довести до кипения, варить 2-3 минуты.

Перелить в конд.мешок, поставить в холод для стабилизации на 6 часов минимум.

По расходу смотрите индивидуально какой хотите слой, у меня уходит чуть больше половины, остальное кладу в крем (30-40г, а вообще по вкусу).

Можно наносить как прямо на корж тонким слоем так и сверху на крем полосками вдоль короткого среза.

Взбитый ганаш (можно брать любой шоколад)

Сливки 165г 30-33%(1)

Шоколад (любой) 86г

Глюкоза 24г

Сливки 190г(2)

Закипятить сливки (1), вылить на шоколад, оставить на несколько минут, пробить блендером, добавить вторую часть сливок (2), пробить блендером, запластиковать, поставить в холод минимум на 6 часов.

После стабилизации взбить массу до стойких пиков, не перевзбить, можно добавить порошки ягод или конфи для вкуса.

Курд

(заварной крем на основе соков/пюре фруктов/ягод)

75г сока цитрусовых/ягод/пюре

сока цитрусовых/ягод/пюре

цедра фрукта половинки

40г желтка

20г сахара

30г сливочного масла 82,5%

4г кукурузного крахмала

1. Нагреть до кипения сок(пюре) всыпать цедру,

2. соединить желток с крахмалом, сахаром, размешать.

3. Вылить постоянно помешивая сок на крахмал, вернуть в сотейник и на минимальном огне заварить постоянно помешивая до загустения. Немного остудить, ввести масло, взбить блендером. Перелить в мешок и поставить в холод на стабилизацию на 6 часов.

Этим кремом смазываем рулет до нанесения основного крема или поверх полосками.

Шоколадный заварной крем

65г черного шоколада

200г молока

23г сахара(1)

20г желтков

14г крахмала

40г масло

23г сахар(2)

Делаем заварную основу:

Молоко закипятить с сахаром (1).

Желтки соединить с крахмалом и сахаром, размешать.

Вылить 2/3 горячего молока на смесь желтков, постоянно размешивая.

Вернуть желтковую смесь в сотейник и заварить на низкой температуре, постоянно помешивая до загустения.

Вылить горячий крем на поломанный шоколад или каллеты. Подождать несколько минут, добавить масло, размешать. Запластиковать(накрыть пленкой в контакт) массу и остудить.

Готовый шоколадно-заварной крем желательно оставить на пару часов в холодильнике для стабилизации. Далее наносим на рулет.

Сметанный крем

250г сметаны 30%

55г сахарная пудра

130г сливки 30-33%

ванильный экстракт 1ч.л.

Отвесить сметану на марлю, 10 часов, чтоб стекла жидкость.

Охладить венчик и чашу миксера. Соединить все ингредиенты в чаше миксера, взбить до образования стабильной массы.

Фруктовый/ягодный сметанный крем.

Добавить в сметанный крем 30-40г стабилизированного ягодного кули, взбить.

Шоколадно-масляный крем "Пражский" (без видео)

150г слив.масла(1)
170г вареной сгущенного молока
30г какао-порошка
20г сливочного масла(2)

Взбить масло комнатной температуры в пышную массу светлую массу, добавить сгущенку комн.темп и взбивать еще.

Сливочное масло (2) растопить, вмешать какао, хорошо размешать. , дать остыть до 20 град.

Соединить какао с кремом, взбить в однородную массу.

Молочный ягодный крем

150г сметаны 30-35%
150г сливок 30-33%
40г сахарной пудры
30г фруктового конфи

Взбить хорошо охлажденную сметану и сливки, венчик тоже заморозить. Добавить пудру и конфи. Взбить до устойчивых пиков.

Уточнения:

Пробуйте первый раз без рисунка, чтоб испытать духовку.

Срок хранения такого рулета 72 часа.

Срок годности теста для рисунка 72 часа.

Рисунок и готовый рулет можно замораживать.

Срок хранения 2 месяца.

Рисунок в заморозке легко отстает от пергамента, учитывайте, чтоб не слетел.

Рулет размораживать через холодильник (до 6 часов).

Толщина бисквита должна быть в готовом виде не более 1,5см., иначе он будет ломаться при скручивании.

Коробки для упаковки рулетов я покупаю здесь:

<https://bushe.kiev.ua/g30817019-makaronsy-zefir-230h150h60>

Внимание: копирование и распространение информации, выложенной в уроке, запрещено.

надеюсь на уважение к моему труду и понимание.

