

Бонус: Начинка для макарон Тонус от Натальи Устиновой

Крем хвоя-имбирь-лимон

Сливки1 80 г

Цедра лимона 13 г

Хвоя сосны 6 г

Имбирь свежий 15 г

Сливки2 150 г

Тримолин 60 г

Сахар 30 г

Пектин nh 4 г

Какао-масло 6 г

Масло сливочное1 22 г

Масло сливочное2 115г

Техника

Сливки1 нагреть до кипения с цедрой, хвоей, потертым или порезанным свежим имбирём

Сливки2 нагреть с тримолином до 40-60 градусов, всыпать дождиком сахар, смешанный с пектином, постоянно мешая и проварить.

Процедить в полученную смесь настоянные на хвое сливки, нагреть немного, перемешать, добавить какао-масло и сливочное масло1, пробить крем блендером, затянуть пленкой и отправить в холодильник.

Взбить размягченное сливочное масло2, постепенно добавлять по ложке охлаждённую смесь, взбивая до полного объединения.

<https://drive.google.com/file/d/1QTy95vhJsDHnRE1y-qcT9BhRq7xMtl9i/view?usp=sharing>

Конфи Тонус

Лимон 200 г

Сахар 100 г

Хвоя 3 г

Мед 20 г

Крахмал 10 г

Техника

Лимон пробить с сахаром и хвоей блендером, процедить смесь, в нее добавить крахмал, снова пробить блендером. Заварить смесь, проварив кипящее конфи пару минут, в конце добавить мед и перемешать.

Сборка

Отсадить крем размазывающими движениями на серединки обеих крышек. Крем отсадить кольцом, в серединку отсадить конфи, закрыть второй крышкой сверху.