



### ингредиенты

100 г сливки  
150 г цитрусового пюре  
50 г сахар  
60 г желтки  
9 г желатин  
25 г масло

300 г сливки 35%  
85 г темного шоколада 67%  
20 г шоколад  
дробленые какао-бобы

### приготовление

#### Цитрусовый мусс

Довести сливки и цитрусовое пюре до кипения. Смешать желтки и сахар. Вылить в горячие сливки с пюре при непрерывном помешивании и нагреть до температуры 85<sup>0</sup> С. Добавить расплавленный желатин, затем - сливочное масло, перемешать вручную и заполнить стаканчики. Посыпать апельсиновым мармеладом.

#### Шантиль крем

Приготовить ганаш. Оставить на ночь в холодильнике. На следующий день при помощи кондитерского мешка наполнить стаканчики, сверху положить тонкий диск шоколада и посыпать дроблеными какао-бобами и апельсиновыми чипсами.



# Клубничный салат

десерты в стаканчиках



## ингредиенты

100 г молоко  
100 г сливки  
150 г марципан (50/50)  
50 г яйца  
10 г желатин  
250 г сливки

250 г вода  
375 г сахар  
50 г Куантро

150 г шоколадный мусс

## приготовление

### Белый мусс

Смешать молоко со сливками и довести до кипения. Взбить марципан с яйцами. Добавлять постепенно смесь молока и сливок, постоянно помешивая. Нагреть до температуры 85<sup>0</sup> С. Добавить желатин и охладить. Добавить слегка подслащенные сливки.

### Сироп Куантро

Смешать и подогреть до полного растворения сахара. Добавить ликёр

### Шоколадный мусс

Приготовить шоколадный мусс Карма. Наполнить стаканчик кусочками клубники на 1/3, залить клубнику сиропом Куантро. Наполнить стаканчики белым муссом. Декорировать тёмным муссом.





## ингредиенты

350 г миндальная паста 50%  
140 г яйца, 90 г желтки  
350 г белки  
115 г сахар  
135 г мука

250 г малина  
200 г сахар

1500 г

## приготовление

### Миндальный бисквит

Смешать миндальную пасту, яйца, желтки и взбить вместе. Взбить белки с сахаром до бела. Осторожно ввести в миндальную смесь. Муку просеять и добавить в массу. Выложить в форму и выпекать при температуре 190° С около 10 минут. Порезать на ломтики в зависимости от величины стаканов

### Малиновый мармелад

Довести до кипения и оставить для застывания

### Тёмный шоколадный мусс

Приготовить мусс Карма. Заполнить стаканчик муссом. Затем слой бисквита, малиновый мармелад, второй слой бисквита, слой мусса. Украсить



# Баунти

десерты в стаканчиках



## ингредиенты

1 л кокосового молока  
5 листиков желатина  
100 мл кокосового молока  
150 мл молока  
120 г тёмного шоколада

## приготовление

Взбить всё вместе. Охладить около 1 часа. Заполнить стаканчики. Посыпать кокосовой стружкой и украсить шоколадом.



# Шампанское с шоколадом

десерты в стаканчиках



## ингредиенты

200 г шампанское  
2 листика желатина  
10 г шоколадной полированной крошки

250 мл молоко  
Корица  
175 г горького шоколада 70%

50 г бузина  
150 г сливки

## приготовление

Желе

Опустить желатин в шампанское. Добавить крошку когда желе начнёт застывать. Наполнить стаканчик наполовину и поставить в холодильник

Холодный шоколадный напиток

Подогреть вместе. Дать настояться. Добавить шоколад и тщательно перемешать. Охладить. Заполнить стаканчики.

Украшение



# *Белый шоколадный мусс с яичным ликёром*

*десерты в стаканчиках*



## *ингредиенты*

600 г Яичный ликёр  
200 г Вафельная крошка  
800 г тёмного шоколадного  
мусса

## *приготовление*

Заполнить стаканчики яичным ликером. Поставить в морозилку. Затем посыпать вафельной крошкой. Приготовить мусс Карма. Заполнить стаканчики.  
Украсьте шоколадной сеточкой и малиной.

