

Идеальные десерты к Пасхе

Ингредиенты



ИНГРЕДИЕНТЫ	Овсяный кулич с карамельным центром	Творожный кулич с шоколадным центром	Маковый кулич с апельсиновым центром (Веган)	Творожная пасха	ИТОГО
Рисовая мука		*	*		100 г
Кукурузный крахмал	*	*	*		76 г
Кукурузная мука			*	*	35 г
Миндальная мука		*	*		135 г
Овсяная мука	*				120 г
Яйца	*	*			200 г
Желток		*		*	60 г
Пастеризованный яичный белок	*				15 г
Сухое молоко	*	*		*	80 г
Творог из брикетов 0-5%		*			70 г
Творог от 3-5% и жирнее				*	250 г
Рикотта от 9% и жирнее				*	200 г

ИНГРЕДИЕНТЫ	Овсяный кулич с карамельным центром	Творожный кулич с шоколадным центром	Маковый кулич с апельсиновым центром (Веган)	Творожная пасха	ИТОГО
Растительное молоко (нежирное)			*		105 г
Коровье молоко 1-2,5%	*	*		*	365 г
Сливки 10%				*	100 г
Ряженка	*				120 г
Сок апельсина свежевыжатый			*		155 г
Сок лимона			*		10 г
Цедра апельсина			*		1/2
Кокосовое масло			*		40 г
Кокосовое молоко (жирное 12-19%)			*		20 г
Растительное масло		*			15 г
Масло какао	*				3 г
Сироп топинамбура			*		105 г

ИНГРЕДИЕНТЫ	Овсяный кулич с карамельным центром	Творожный кулич с шоколадным центром	Маковый кулич с апельсиновым центром (Веган)	Творожная пасха	ИТОГО
Интенсивный подсластитель	*	*		*	31 г
Эритрит	*				42 г
Кокосовый сахар	*				30 г
Горький шоколад без сахара		*		*	50 г
Алкализированное какао		*			10 г
Мак			*		20 г
Грецкий орех	*				15 г
Инулин			*		48 г
Разрыхлитель		*			7 г
Соль	*	*			2 г
Сода	*				3 г
Альбумин	*				2 г (при необходимости)

ИНГРЕДИЕНТЫ	Овсяный кулич с карамельным центром	Творожный кулич с шоколадным центром	Маковый кулич с апельсиновым центром (Веган)	Творожная пасха	ИТОГО
Изомальт	*				37 г
Желатин				*	5 г
Ванилин, или натуральный ароматизатор ванили	*	*		*	по вкусу
Сублимированная клубника		*		*	по желанию
Миндальные лепестки		*		*	по желанию
Сухофрукты, нарезанные на мелкие кусочки				*	60 г

Приятного аппетита!

Добавляйся к нам в instagram

С нами уже более 400 тыс подписчиков

 **tashas.cake**



 **tashas.cake**  



1 629 465 т... **20**
Публик... Подпис... Подпис...

 **ОНЛАЙН ШКОЛА ПП ДЕСЕРТОВ**

Здоровье/красота

 Привет, я Таша

 Открою тебе мир сладостей без сахара, муки и лишних калорий... ещё tashascake.ru/taplink

Подп... ▾

Напис...

Эл. ад... ▾



 Школа



Рецепты



Вебинар



Ученическое

