mono desery

**Łukasz Borgosz**,
w zawodzie od 2000 r., od 2015 r. pastry chef w Fanaberia Cafeteria w Wodzisławiu Śląskim. Specjalizuje się w cukiernictwie francuskim. Jego pasją są rzeźby czekoladowe.

# Pistacja – czarna porzeczka

***Financier* pistacjowy**
**41,25 g** mąki pszennej
**112,5 g** cukru pudru
**50 g** mąki migdałowej
**32,5 g** mąki pistacjowej
**0,75 g** proszku do pieczenia
**105 g** białka
**30 g** pasty pistacjowej 100%
**90 g** masła palonego (temp. 45°C)
**20 g** pistacji solonych
**140 g** porzeczki czarnej
(po 10 g na porcję)

Suche składniki przesiać, wymieszać. Masło o temperaturze 45°C połączyć z pastą pistacjową, a następnie z suchymi składnikami, ciągle mieszając. Ubić białka, delikatnie wymieszać z resztą składników. Całość wylać do form po 30 g. Na górę położyć około 10 g porzeczek i posypać pokruszonymi pistacjami. Odpiekać 15 min w temperaturze 190°C.

***Creme chiboust***
**255 g** puree czarna porzeczka
**150 g** pure malina
**25 g** cukru
**25 g** skrobi ryżowej
**70 g** żółtka
**34 g** masła
**70 g** białka
**90 g** cukru
**30 g** wody

Z pierwszych 6 składników przygotować klasyczny krem *patissiere*. Schłodzić do 35°C. W tym czasie z białka, cukru i wody przygotować bezę włoską. Zmieszać z kremem *patissiere*. Wypełnić formy do połowy, włożyć schłodzony *financier*, zamrozić.

**Waniliowy *crème chantilly* z mascarpone**
**32,4 g** mleka 3,2%
**0,5** laski wanilii
**23 g** masy żelatynowej
**67,5 g** mascarpone
**290,5 g** śmietany 33%
**10 g** czekolady Zephyr Caccao Barry

Podgrzać mleko z wanilią, pozostawić na 15 min, po czym zagotować, dodać masę żelatynową, zalać czekoladę. Wymieszać z mascarpone, na końcu dodać zimną śmietanę. Zblendować i schłodzić do 4°C. Przed użyciem ubić.

**Polewa z białej czekolady i herbaty matcha**
**500 g** czekolady Zephyr Cacao Barry
**110 g** masła kakaowego
**80 g** posiekanych pistacji
**10 g** herbaty matcha
**20 g** pasty pistacjowej 100%

Czekoladę podgrzać do 45°C, połączyć z masłem kakaowym, pokruszonymi pistacjami i herbatą matcha. Oblewać w temperaturze 35-40°C.