

Ванильные и шоколадные кейкпопсы

= примерно 33-35 кейкпопсов

Ингредиенты:

Тесто:

- Молоко — 230 г
- Растительное масло — 160 г
- Яйцо — 1 шт (большое)
- Сахар — 180 г
- Мука — 270 г
- Разрыхлитель — 10 г.
- Ванильный экстракт
- Какао ≈ 15 г

Крем сливочный:

- Сливки 33% — 40 г
- Творожный сыр — 50 г
- Сахарная пудра — 15 г

Шоколадный ганаш:

- Сливки 33% — 60 г
- Молочный шоколад — 75 г

Количество ингредиентов для кремов может варьироваться в зависимости от пропорции шоколадного и ванильного бисквита. Мне больше нравятся шоколадные, поэтому я делаю их немного больше.

Покрытие:

- Молочный шоколад (для ванильных) — 200 г
- Тёмный шоколад (для шоколадных) — 200 г

Украшение:

Разноцветная посыпка/ измельченные орешки/ сублимированные ягоды/ кокосовая стружка

Инвентарь:

- Мерный стакан
- Весы
- Блендер
- Миксер
- Сито
- Чаша/дежа
- Силиконовая лопаточка
- Любая форма для выпечки/ кольцо + фольга
- Палочки для кейкпосов
- Холодильник и морозилка
- Пищевая плёнка
- Пергамент/ пенопласт, чтобы вставлять готовые кейкпосы

Процесс:

1. **Шоколадный ганаш.** Подогреть 60 г сливок в микроволновке, но не доводить до кипения. Залить горячими сливками 75 г шоколада, дать постоять пару минут и тщательно перемешать лопаточкой. Еще лучше будет пробить ганаш погружным блендером. Накрыть пищевой плёнкой в контакт (т.е. чтобы не было воздуха между пленкой и ганашем) и поставить в холодильник. По прошествии примерно 2 часов переложить ганаш в большую миску и взбить с помощью миксера (не перевзбить!). Масса будет более воздушная и однородная.
2. **Тесто.** Смешать в чаше все ингредиенты для теста: сначала сухие (кроме какао): 270 г муки, 180 г сахара, разрыхлитель 10 г и щепотку соли. Затем добавить 230 г молока, 160 г растительного масла и 1 яйцо. Всё перемешать до однородности.
3. Разделить тесто на две части: в первую добавить ваниль, во вторую — какао. Снова тщательно перемешать. Тесто должно быть по консистенции как густая сметана.
4. Переложить тесто в формы для выпекания и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать бисквитное тесто около 30 минут, на 15 минуте начните проверять

- зубочисткой. Если она выходит сухая, значит, тесто можно доставать. По готовности остудить два вида бисквита и по отдельности измельчить в блендере или с помощью рук.
5. **Сливочный Крем.** Взбить с помощью блендера 40 г холодных сливок до мягких пиков (то есть они будут держать форму, но не будут слишком плотными). Предварительно можно положить чашу и насадки миксера в холодильник. Добавить 15 г сахарной пудры и 50 г очень холодного творожного сыра. Взбивать блендером несколько секунд и остальное смешать лопаточкой.
 6. **Формовка.** Возможно, вам будет удобнее делать один вид кейкпопсов за раз. Добавлять понемногу сливочного крема в ванильный бисквит, перемешивая лопаточкой. Масса должна держать форму, по текстуре похожа на пластилин. То же самое с шоколадным бисквитом и ганашем. Сформировать шарики каждый по 30 г. Если тесто рассыпается, добавить ещё немного крема. Сформированные шарики положить в морозилку на 30 минут.
 7. По прошествии получаса растопить небольшое количество молочного шоколада. Окунуть палочку для кейк попсов в шоколад примерно на 1 см и вставлять в подмороженный кейкпопс посередине. После снова убрать кейкпопсы в морозилку на 2 часа.
 8. **Украшение.** Для посыпки кейк попсов можно выбрать всё, что вашей душе угодно. Это могут быть специальные разноцветные посыпки, кокосовая стружка, измельчённые орешки и сублимированные ягоды. Для ванильных я использовала сублимированную малину, а для шоколадных её же и фисташку. Подготовить посыпку в маленьких чашках.
 9. **Покрытие шоколадом.** Растопить примерно 200 г шоколада в стакане (молочный для ванильных, тёмный для шоколадных) небольшими импульсами в микроволновке. В данном случае темперировать шоколад не нужно, из-за замороженных кейкпопсов и так образуется достаточно стабильных кристаллов какао-масла. Далее работать нужно быстро. Окунуть каждый кейкпопс в шоколад так, чтобы он покрывал всю поверхность. Лучше, чтобы шоколад доставал до палочки, чем не покрывал десерт полностью. Затем быстрыми постукиваниями убрать лишний шоколад, посыпать украшением и поставить на пергамент/вставить в пенопласт. После дать кейкпопсам полностью разморозиться, и можно наслаждаться лакомством.
 10. **Хранение.** При комнатной температуре не больше одного дня. В холодильнике хранить в контейнере.