

Палова с лимонным курдом и фисташковым кремом

Ингредиенты:

Основа для Павлова:

Белки — 100 г

Сахарная пудра — 200 г

Лимонный курд:

Лимон — 2 шт

Сахар — 50 г

Яйца — 2 шт

Сливочное масло (тёплое) — 55 г

Фисташковый крем:

Маскарпоне (холодный) — 70 г

Жирные сливки 33% (холодные) — 120 г

Сахарная пудра — 20 г

Фисташковая паста — 35 г

Для фисташковой пасты своими руками:

Фисташки — 23 г

Сироп глюкозы — 10 г

Вода — 2 г

Фисташковое печенье:

Мука — 140 г

Сахарная пудра — 25 г

Щепотка соли

Сливочное масло (холодное) — 75 г

Желток — 1 шт.

Холодная вода — 1 ч.л.

Фисташковая мука — 50 г

Ягоды, дольки лимона, фисташки и сублимированные ягоды для украшения

Процесс:

1. **Основа для Павлова:** для начала перетрите сахарную пудру через сито, чтобы не осталось комочков.
2. Отделите желтки от белков (примерно понадобится 3 яйца), либо используйте заготовки из состаренных белков. Начиная взбивать 100 г белка на средней скорости до состояния пены. Когда в чаше не останется жидкого белка, понемногу вводите 200 г сахарной пудры (примерно по 2-3 столовых ложки). Когда добавите всю сахарную пудру, поднимите скорость на максимальную и следите за миксером, так как белки могут перевзбиться. Взбивайте до плотных пиков: масса будет глянцевая и плотная. Готовность меренги можно проверить, окунув в неё венчик: если она держится и имеет хвостик, то меренга готова. Можно переключать в кондитерский мешок, сперва положив туда насадку.
3. Разогрейте духовку до 120 градусов, и начните отсаживать Павлова на силиконовые формы (только силиконовые!) для маффинов. Отрежьте кончик кондитерского мешка таким образом, чтобы края насадки были снаружи. Можете поэкспериментировать с формой, главное, чтобы слой меренги не был слишком толстым, иначе не пропечётся, и чтобы не было просветов.
4. Опустите температуру в духовке до 60 градусов на режиме конвекция и поставьте основы для Павлова подсушиться примерно на 1 час 20-30 минут. Может занять и 2,5-3 часа, если слой меренги потолще. Павлова должны быть твёрдые снаружи и не прилипать основанием к коврику. Оставьте их полностью остыть в духовке. Хранить в контейнере при комнатной температуре перед сборкой, если она будет не сразу.
5. Приступим к приготовлению лимонного курда. Для начала вытащите 55 г сливочного масла из холодильника. Пока мы будем готовить, оно достигнет комнатной температуры. Далее мелко натрите цедру двух лимонов в ситейник. Туда же отправьте 50 г сахара и 2 яйца.
6. Для того, чтобы полностью и легко выжать лимон, разомните его рукой и раскатайте по столешнице, словно скалку. Затем отправьте в микроволновую печь примерно на 30 секунд. Проткните несколько дырок с одной стороны лимона и начинайте выжимать в миску. Если в лимоне осталось немного сока, то разрежьте тот на 2-4 части, выньте косточки, которые теперь будут выходить легко, и

- выдавите остаток сока. Повторите со вторым лимоном и добавьте весь сок в сотейник.
7. Сотейник необходимо поставить на средний огонь, постоянно помешивая венчиком до загустения. Консистенция должна быть такая, что венчик будет оставлять следы, что примерно занимает 15 минут. В конце добавьте 55 г тёплого сливочного масла и тщательно перемешайте. Перелейте лимонный курд в кондитерский мешок и оставьте в холодильнике минимум на час.
 8. А пока приготовим **фисташковый крем**. Нам понадобится 35 г фисташковой пасты: можно купить готовую либо сделать самим. Для этого возьмите фисташковую муку или измельчите 23 г фисташек в кофемолке или фуд-процессоре. В чаше смешайте получившуюся фисташковую муку, 10 г сиропа глюкозы и 3 г воды — готово. В чаше взбейте 120 г жирных сливок (31-33%) до мягких пиков, затем добавьте 100 г маскарпоне, 20 г сахарной пудры и 35 г фисташковой пасты. В конце домешайте всю массу силиконовой лопаточкой и переложите в кондитерский мешок (можно с насадкой).
 9. Пришло время для **фисташковых печенек**, которые послужат хрустящим слоем в пирожном. Это тоже песочное тесто, так что старайтесь работать быстро. Можно взять 50 г готовой фисташковой муки либо смолоть её в фуд-процессоре или кофемолке. Затем просейте в миску 140 г пшеничной муки, 50 г фисташковой муки, 25 г сахарной пудры и добавьте щепотку соли. Порежьте 75 г холодного масла (можно даже с морозильной камеры) на кубики и разотрите в мучной массе до мелкой рассыпчатой крошки. После добавьте 1-1,5 желтка и чайную ложку воды. Быстро перемешайте и скатайте в шарик. Если тесто не скатывается, то добавьте ещё немного воды или желтка. Шарик заверните в пищевую плёнку, немного примните и положите в холодильник отдохнуть на 30 минут.
 10. По прошествии получаса необходимо разогреть духовку до 180 градусов. Холодное тесто раскатайте между 2-х пергаментов или силиконовых ковриков и наколите его вилкой. Затем выдавите кружочки с помощью рюмки (можно делать несколько разных диаметров, главное, чтобы они были не больше ваших силиконовых формочек для маффинов) и поставьте обратно в холодильник ещё на 10 минут. После выпекайте в духовке 10-15 минут до готовности, а то есть до потемневшей корочки по краям и более золотистому оттенку. Полностью остудите печенье, отломите ненужные края и приступите к сборке десерта.

11. **Сборка Павлова:** в основу залейте примерно до половины лимонного курда, положите на серединку печенье, а сверху выложите фисташковый крем и выровняйте слой. Сверху украсьте ягодами или фисташкой, выкладывая на свой вкус. Главное, помните о балансе! Или же можно положить сверху печенье побольше, закрыв крем, и перевернуть — получится красивая шапочка. Хранить в холодильнике в закрытом контейнере до 3-х дней. Приятного аппетита!