

Клубника-Малина



Торт диаметром 14см, вес ~2кг

Можно сделать торт 16см, соответственно формы для начинок будут 14см.

Ванильный бисквит

Мука 115гр

Сахар 100гр

Яйца С1 3шт

Масло растительное 25гр

Ванильная паста 5гр (можно пропустить)

Кипяток 30гр

Разрыхлитель 6гр

Соль щепотка

1. Яйца взбейте с сахаром и солью до посветления и увеличения в объеме в несколько раз.

2. Муку и разрыхлитель просейте 3 раза.
3. Аккуратно вмешайте муку венчиком в яичную смесь.
4. Крутой кипяток, растительное масло и ванильную пасту смешайте и влейте в тесто, перемешайте силиконовой лопаткой.
5. Выпекайте бисквит в форме 14см при температуре 170С примерно 40 минут. Готовность проверьте шпажкой,.
6. Готовый бисквит сразу переверните на решетку.
7. Когда бисквит остынет, достаньте из формы, оберните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 4-6 часов.

Мусс клубника-малина

Клубника 50гр

Малина 50гр

Сахар 40гр

Сливки 200гр

Сметана 20% 50гр

Желатин 4гр+24гр воды (200 блум, например Dr Oetker)

1. Разведите желатин согласно инструкции вашего желатина.
2. Соедините ягоды и сахар, измельчите в блендере.
3. Далее переложите ягоды в сотейник и доведите до кипения.
4. Снимите с огня и сразу влейте желатин, перемешайте.
5. Холодные сливки взбейте до мягких пиков, добавьте сметану и перемешайте.
6. Влейте остывшие ягоды в сливки и перемешайте.
7. Оберните 2 формы 12см пищевой пленкой, поставьте на разделочную доску и разделите мусс на две формы.
8. Уберите в морозилку на 3-4 часа.

Конфи клубника-малина

Клубника 90гр

Малина 90гр

Лимонный сок 10гр

Сахар 90гр

Крахмал кукурузный 15гр+30гр вода

Желатин 2гр+12гр воды (200 блум, например Dr Oetker)

9. Разведите желатин согласно инструкции вашего желатина.
10. Соедините ягоды, сахар и лимонный сок, измельчите в блендере.
11. Далее переложите ягоды в сотейник и доведите до кипения.
12. Влейте тонкой струйкой крахмал разведенный с холодной водой, перемешайте и уварите до загустения и сразу влейте желатин, перемешайте.
13. Разделите конфы на 2 формы поверх мусса и уберите в морозилку до полной заморозки.

Сливочный кремчиз

Творожный сыр 400гр

Сливки 33-35% 200гр

Сахар 70гр

1. Холодные сливки и сахар взбейте до плотных пиков.
2. Добавьте холодный кремчиз и еще раз взбейте до однородности.

Пропитка

Вода 150гр

Сахар 30гр

1. Заварите сироп.

Покрытие

Творожный сыр 400гр

Сливочное масло 150гр

Сахар 65гр

1. Холодный кремчиз, сахар и масло комнатной температуры соедините и взбейте до однородности.

Сборка

1. Разрежьте бисквит на 3 коржа.
2. Первый корж положите на подложку, пропитайте его, смажьте слоем крема.
3. В центр положите мусс с конфы, бока и верх покройте кремом.

4. Положите второй бисквит, пропитайте, покройте кремом.
5. В центр положите мусс с конфи, бока и верх покройте кремом.
6. Положите третий корж, пропитайте его.
7. Оберните торт ацетатной пленкой и наденьте кондитерское кольцо, если оно раздвижное, то зафиксируйте его.
8. Накройте целлофановым пакетом, уберите в холодильник на 6-8 часов.
9. Далее снимите кольцо и уберите торт в морозилку на пару часов.

10. Сделайте черное покрытие, уберите в морозилку на 30 минут или в холодильник на 1 час.

11. Покройте финишным покрытием.

12. Убирать торт в морозилку не обязательно, мне так быстрее и проще выравнивать, можно обойтись стандартно холодильником.

