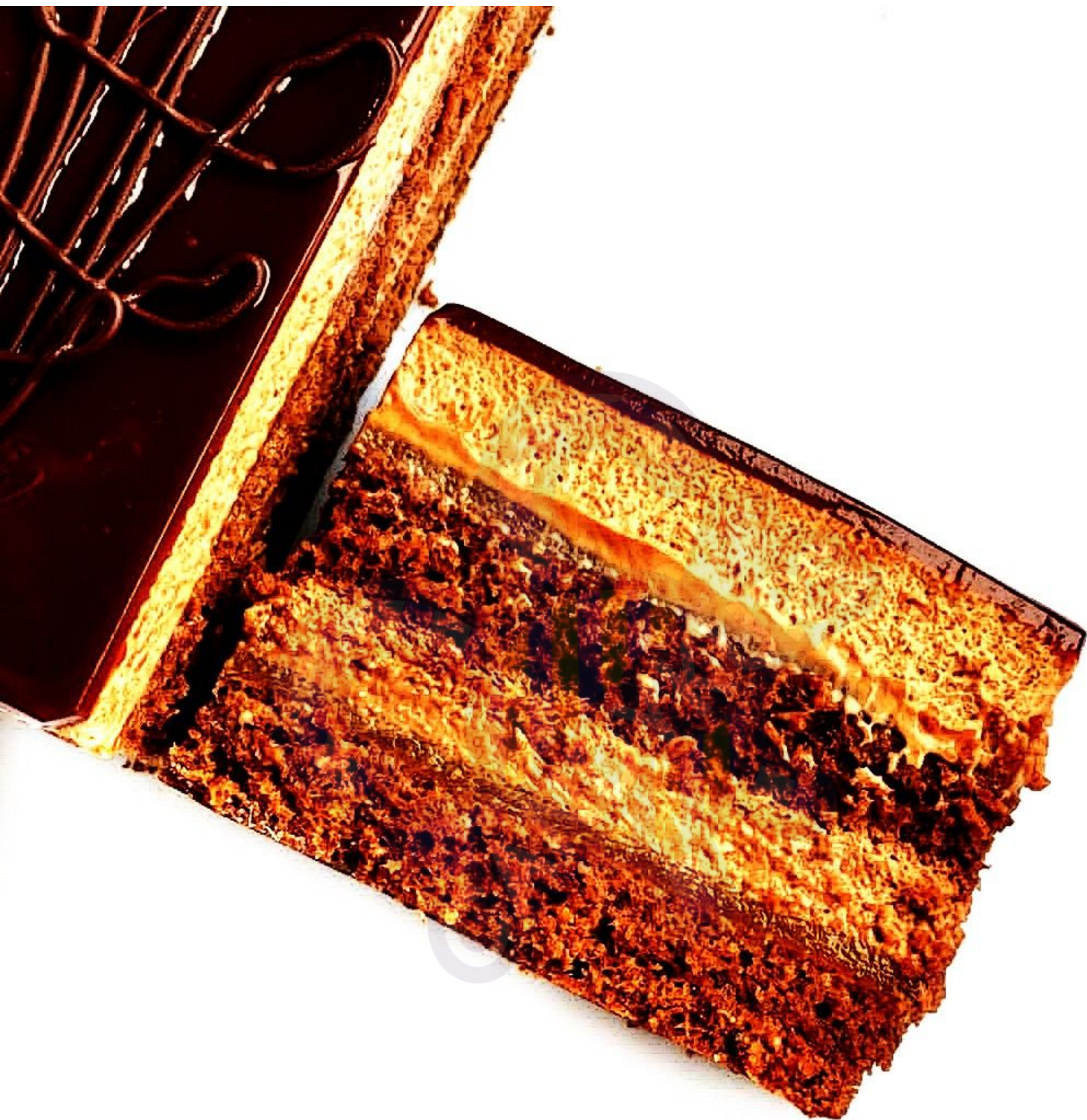




Bakery
CAKES & DESSERTS

mk_praga_innbakery Торт "Прага"

Бисквит шоколадный (2 рамки 18*18):

Яйцо -100 г☐Сахар коричневый - 72г☐Фундучная мука – 35г☐Мука пшеничная – 55г☐Какао – 7 г☐Разрыхлитель - 3,5г☐Молоко – 45 г☐Шоколад горький – 30г☐Масло слив (82,5 %) – 32 г

Приготовление:☐Яйца взбить с сахаром в пену. Сухие ингредиенты просеять и объединить. Молоко нагреть со сливочным маслом и залить шоколад, объединить. В яйца ввести сухие ингредиенты (можно на минимальных оборотах миксера), добавить шоколадную смесь и объединить лопаткой, движениями снизу вверх.

Выпекать в 2-х рамках 18 *18 см, 180 °C 8 – 10 мин.

Пропитка для бисквита:

30 г - пюре абрикос☐30 г – вода☐30 г - сахар☐10 г – коньяк / граппа

Объединить все ингредиенты, довести до кипения, остудить и можно использовать.

Желе "абрикос – лайм" (2 рамки 18*18):

245 г – пюре абрикос☐17г - сок лайма☐7 г – пектин NH☐82 г – сахар☐16 г – желатиновая масса (2,5 г желатин)

Приготовление:

Пюре объединить с соком лайма. Пектин объединить с сахаром. Ввести в пюре дождиком при температуре 25-40 °C, довести до кипения, прокипятить 30-40 секунд, снять с плиты и ввести желатиновую массу.

Вылить поверх замороженного бисквита. Заморозить.

Крем на темном шоколаде:

125 мл – молоко 3,2% 25 г – желток 20 г – сахар 12 г –
желатиновая масса (2 г желатин) 60 г- темный
шоколад 54% 50 г- сливки 33-35%

Готовим крем англес из молока, желтка, сахара.

Добавили в крем растопленную желатиновую массу,
залили на шоколад, сделали эмульсию.

Эмульсию объединили с полувзбитыми сливками.

Распределили по верх желе.

Мусс на молочном шоколаде :

110 г – сливки 80 г – молоко 2,5-3,2% 120 г –
молочный шоколад 35% (растопленный) 12 г –
желатиновая масса (2г желатин) 20 г – сливочное
масло 82,5 % (холодное, кубиками)

Сливки взбить и убрать в холодильник. Молоко
нагреть, ввести желатин, вылить на растопленный
шоколад и сделать эмульсию .

Остудить до 40-45 С, ввести масло блендером.

Объединить эмульсию с полувзбитыми сливками.

Собрать торт. меньше