
SENSORIUM



восьмая лекция из курса СЕНСОРИУМ

ВСЕ

ЧТО

ПОЖЕЛАЕТЕ

а что вы пожелаете?

уверены?

Следуйте инструкциям в файле.

это ваш выбор!



БУКВАЛЬНО
ВСЕ!



БАТОНИК "СЕНСОРІУМ"

БАТОНЧИК "ЭСТЕРХАЗИ"

на 22 штук

Составляющие:	Ингредиенты:	Количество:
Дакуаз:	Миндальная мука Белки Сахар	250 г 250 г 250 г
Ганаш:	Сахар Сливки 33 % Шоколад 70 % Сливочное масло 82,5 %	130 г 300 г 250 г 90 г
Взбитая карамель:	Желатин 220 Блум Сливки 33 % Сливочное масло Сахар Ром Соль	4 г 400 г 40 г 240 г 25 г 2 г
Сборка:	Шоколад 41 % Дробленые какао-бобы	300 г 30 г

Дакуаз:

- ① Муку поджарить или запечь до уверенного золотистого цвета и орехового аромата. Охладить.
 - ② Белки взбить с сахаром до длинного мягкого клюва (примерно 8–10 минут).
 - ③ В несколько этапов вмешать в меренгу миндальную муку.
 - ④ Распределить тесто тонким слоем на двух противнях размером 30х40 см.
 - ⑤ Выпекать примерно 25 минут при 170°C. Цвет должен быть приятно золотистый.
 - ⑥ Вынуть и сразу же разрезать каждый корж на 4 части.
- Всего должно получиться 8 коржей.

Ганаш:

- ① Сахар растопить до уверенного янтарного цвета и деглазировать горячими сливками.
- ② Вылить карамель на шоколад, подождать минуту и пробить блендером.
- ③ Охладить ганаш до 38–40°C, подмешать мягкое сливочное масло и еще раз пробить блендером.
- ④ Накрыть ганаш пленкой в контакт и оставить при комнатной температуре до стабилизации (примерно на 1 час).
- ⑤ Прослоить коржи ганашем (по 90 г на каждый слой). Завернуть в пленку и отправить в холодильник для стабилизации.



Взбитая карамель:

- ① Желатин залить холодной водой и отправить в холодильник для набухания.
- ② Сливки со сливочным маслом довести до кипения.
- ③ Параллельно растопить сахар до янтарного цвета и деглазировать горячими сливками.
- ④ Добавить ром и проварить карамель до достижения 106°C.
- ⑤ Снять карамель с огня, перелить в стакан, затем ввести желатиновую массу и пробить блендером в течение минуты.
- ⑥ Накрыть пленкой в контакт и отправить в холодильник на 8–12 часов.
- ⑦ Перед использованием взбить на средней скорости миксера.

Сборка:

- ① Получившийся «торт» нарезать на брусочки размером 2,5 х 8 см.
- ② Положить вертикально и сверху отсадить взбитую карамель.
- ③ Заморозить.
- ④ Шоколад затемперировать.
- ⑤ Окунуть каждый батончик в шоколад и сразу же выложить сверху немного дробленых какао-бобов.

