

РЕЦЕПТ

ТОРТ «ШАЙЛА»



МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ:

- 3 яйца С0
- 120 гр сахара
- 90 гр пшеничной муки
- 40 гр миндальной муки
- 60 гр растительного масла
- 5 гр разрыхлителя

Метод:

1. Используем ингредиенты строго комнатной температуры. Яйца разделить на желтки и белки, из белков мы будем готовить французскую меренгу.
2. Начнем взбивать белок на средней скорости (у нас 6 из 10), до пышной пены с однородными пузырьками. После чего ввести сахар в 3-4 этапа, с небольшими перерывами в 15-20 секунд. Скорость больше не меняем – белки любят стабильность. Взбиваем меренгу до крепости, она начнет собираться к венчику, отходить от стенок миксера. Проверяем готовность по тянущемуся клювику, меренга должна быть однородной, иметь блеск и гладкую текстуру.
3. Растительное масло и желтки объединить с помощью блендера. Вылить желтковую массу на меренгу. Аккуратно перемешать до полуготовности.
4. Ввести сухие ингредиенты (миндальная мука, мука, разрыхлитель) вручную, в 2 этапа, аккуратно перемешать до полной однородности теста, разделить тесто на две формы диаметром 16см.

5. Выпекать при температуре 170–180 градусов, 23–25 минут, режим верх – низ на средней полочке. Проверять готовность легким нажатием, бисквит должен пружинить. Во время выпечки первые 20 минут ни в коем случае не открываем дверцу духовки.
6. По готовности достать бисквиты из формы, дать остыть до комнатной температуры на решетки. Убрать в холодильник в пищевой пленке или одноразовых пакетах, минимум на 6 часов, лучше на ночь. Перед сборкой разрезать каждый из бисквитов на 2 части, в итоге должно получиться 4 бисквита.

ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВАЯ ПРОПИТКА:

- 80 гр апельсинового сока
- 40 гр лимонного сока
- 6 гр крахмала
- 20 гр сахара

Метод:

1. Подготовить сок лимона и апельсина, сложить в сотейник.
2. Сахар и крахмал объединить в мисочке.
3. Массу в сотейнике довести до 40 градусов (идет легкий пар). Ввести крахмал с сахаром. Активно перемешать лопаткой, помогая крахмалу распределиться в массе, уварить до загущения и прокипятить еще 10–15 секунд. Снять сотейник с огня.
4. Остудить, накрыть пленкой в контакт. Убрать в холодильник до использования.

КЛУБНИЧНОЕ КУЛИ:

- 200 гр клубники
- 30 гр сахара
- 10 гр крахмала
- 2 гр желатина

Метод:

1. Перед приготовлением желатин замочить в холодной воде. Использовать желатин золотой по силе 200-220 Блюм. Рекомендую фирму Dr.Oetker в голубой пачке. Замочить в холодной воде в пропорции 1:6 (холодная вода отображена в рецепте).
2. Клубнику разморозить, пробить блендером и сложить в сотейник.
3. Сахар и крахмал объединить в мисочке.
4. Массу в сотейнике довести до 40 градусов (идет легкий пар). Ввести крахмал с сахаром. Активно перемешать лопаткой, помогая крахмалу распределиться в массе, уварить до загущения и прокипятить еще 10-15 секунд. Снять сотейник с огня.
5. Ввести желатиновую массу и тщательно перемешать до однородности.
6. Остудить, накрыть пленкой в контакт. Убрать в холодильник до использования.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

- 95 гр белого шоколада
- 60 гр сливок 33% (1)
- 95 гр Маскарпоне
- 5 гр глюкозы
- 95 гр Сливки (2)

Ванильная паста (Использовать ванильную пасту 1 ч.л. либо сахар с натуральной ванилью, фирмы Dr.Oetker).

Метод:

1. Сливки (1), ванильную пасту/сахар и глюкозный сироп нагреть до 80* и вылить на шоколад. Дать шоколаду подплавиться от температуры сливок и затем пробить блендером до состояния эмульсии – однородной массы. При пробивании старайтесь слишком сильно не пузырить массу. По готовности влить холодные сливки (2), и вновь пробить блендером.
2. Добавить маскарпоне (комнатной температуры) и довести массу до однородности, также с помощью блендера.
3. Перелить в плоскую емкость, закрыть пищевой пленкой в контакт и отправить на стабилизацию на 6-8 часов.
4. По готовности взбить так, чтобы масса стала держать форму, при взбивании будьте осторожны, чтобы не перевзбить массу и избежать расслоения.
5. Перекладываем в мешок и храним в холоде до использования. Данный крем будет наноситься между клубничным слоем, а также поверх него, чтобы выровнять слой.

БОРТИКИ ИЗ МАСКАРПОНЕ

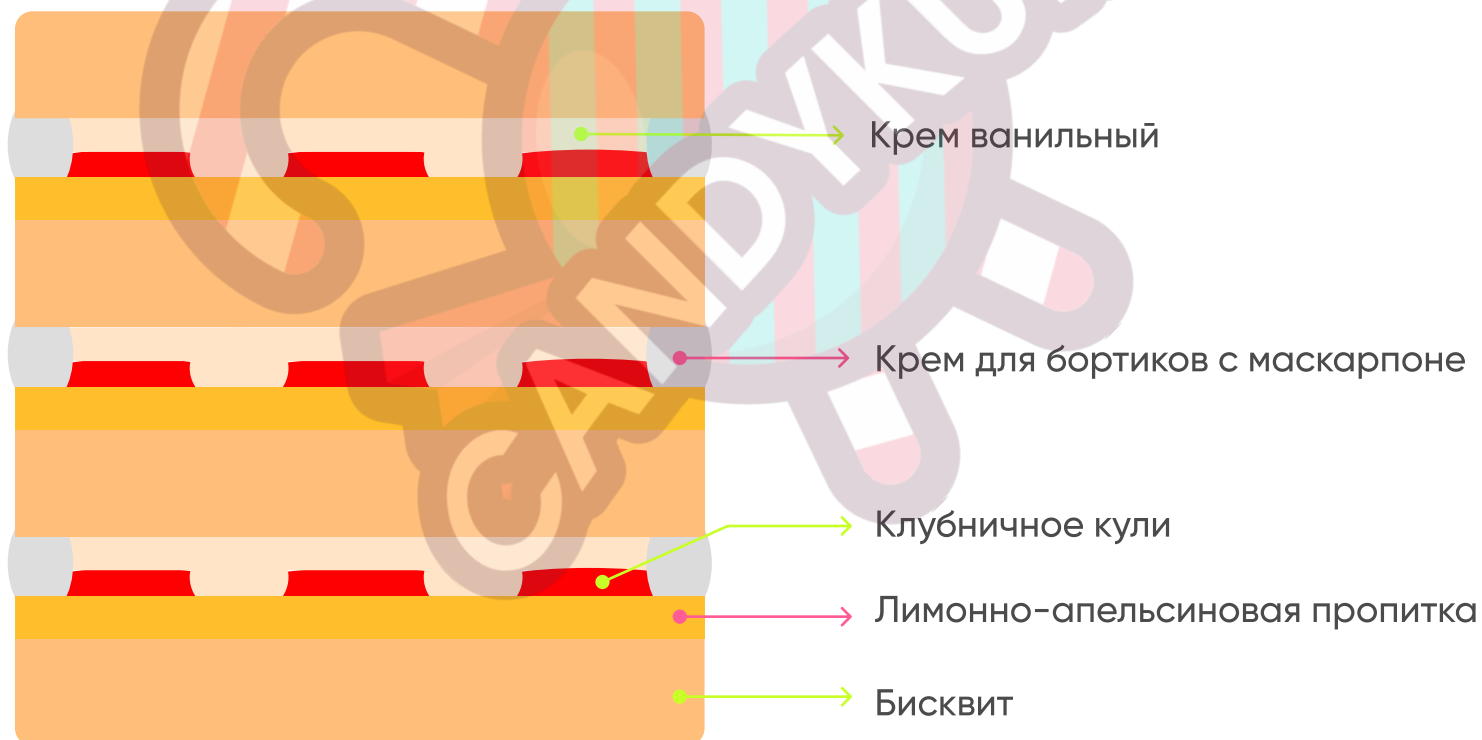
- 250 гр маскарпоне
- 60 гр сливки
- 40 гр сахарной пудры

Метод:

1. Все ингредиенты должны быть холодными
2. Сложить все в миску и взбить до плотного, однородного состояния на высокой скорости.
3. Долго не взбивайте крем так как маскарпоне может расслаиваться.
4. По готовности переложить в мешок и хранить в холоде до использования. Данный крем будет наноситься на край каждого бисквита при сборке и будет служить опорой для торта.

СБОРКА ТОРТА:

1. Разделите каждый из бисквитов на 2 части. На 3 коржа из 4 нанесите плотную пропитку и распределите по всей поверхности.
2. При сборке торта, положите корж на середину подложки. Нанесите бортик из крема для бортиков. Затем клубничную часть кольцами на бисквит, между кольцами оставляйте место. Также уровень клубничной начинки должен быть чуть ниже уровня основного бортика!
3. Затем заполняем также кольцами сливочный крем между слоем клубники, и наносим данный крем поверх клубничного слоя, выравнивая всю поверхность.
4. Аналогичным образом собираем весь торт и убираем в холод минимум на 5/6 часов для стабилизации.



ПОКРЫТИЕ ТОРТА

- 180 гр творожного сыра
- 200 гр шоколада
- 200 гр масла
- 20 гр глюкозы

Метод:

1. Масло сливочное достать из холодильника за 15-20 минут до использования.
2. Объединить масло и сироп глюкозы, слегка взбить до осветления.
3. Шоколад растопит импульсами в микроволновке, помешивая каждый 15/20 секунд. Ввести шоколад в масло и перемешать миксером до однородности. **ВАЖНО!** Шоколад не должен быть горячим, иначе он растопит масло. Температура шоколада при объединении должны быть в районе 20 градусов.
4. По готовности ввести творожный сыр и взбить до однородности. Использовать сразу.
5. Если крем кажется слишком жидким и неудобным в работе, убрать в холод на 5/7 минут и периодически проверяя, помешивая, дожидаться нужной консистенции.
6. На видео в конце приготовления я добавила гелевый краситель, чтобы окрасить крем в бежевый цвет.

Велюр для покрытия:

- 30гр белого шоколада
- 45гр какао масла
- жирорастворимый пищевой краситель

Инструменты: краскопульт. Мы используем краскопульт фирмы WAGNER W100.

Метод:

1. Растопить какао масло в сотейнике на очень низком огне или в микроволновке, помешивая. Не перегреть! Добавить шоколад и, помешивая, довести до полного растворения шоколада.
2. Перелить в узкий, высокий стакан и пробить блендером до однородности. Добавить краситель и пробить блендером для растворения цвета. Проверить температуру смеси – она должна быть 35– 40 градусов.
3. Через сито перелить смесь в контейнер пистолета (мы используем кондитерский мешок, чтобы не пачкать тару).
4. Установить десерты на любую удобную конструкцию (поворотный столик) и сразу же начать распылять велюр. Держите пистолет на расстоянии 25–30 см, вращайте стол. Так распыление будет равномерным.

КАК ОКРАСИТЬ ВЕЛЮР?

Окрашивать велюр стоит жирорастворимыми красителями. В момент, когда пробиваете массу блендером, для пастельных цветов добавляйте сухой белый краситель «Диоксид титана», он даст плотность вашему покрытию. Затем добавляйте любой другой краситель по вашему желанию, важно, чтобы краситель был именно жирорастворимым и по возможности сухим.

Производители: CakeColours, Guzman, КондиПро.

ЦВЕТОК ИЗ МАСТИКИ

Для создания лепестков использовался молд – [вайнер силиконовый «Лепесток» 6,5*4 см](#)



Также можно использовать любые аналогичные силиконовые молды, для создания лепестков цветка.

Также использовалась мастика белая, фирмы «Top Decor». Окрашивать мастику можно с помощью гелевых красителей.

Метод:

1. Оторвите небольшой кусок мастики, слегка разомните до мягкого состояния. Добавьте каплю красителя и продолжайте выминать пока мастика полностью не окрасится в нужный цвет.
2. Для лепестка, оторвите небольшой кусок от готовой массы, сформируйте колбаску и выложите на один из силиконовых молдов. Закройте второй частью молда и хорошо прожмите со всех сторон.
3. Аккуратно откройте молд и достаньте лепесток из формы, мастика может рваться, если сложно достать в моменте, дайте ей $\frac{1}{2}$ минутки подсохнуть.
4. Далее перенесите на округлую поверхность, чтобы задать натуральную форму и оставьте на сушке на час.

Сделайте лепестки разных размеров, для этого берите кусочки мастики также разного размера, можно использовать один и тот же молд.

При формировании цветка, предварительно разделите лепестки на крупные, средние и мелкие и создайте композицию на столе, чтобы было проще и нагляднее переносить на торт.

Лепестки крепим с помощью растопленного шоколада. Не растапливайте шоколад слишком сильно, чтобы он остался полугустым и быстро стабилизировался на торте при креплении.