

техкарта

КАРАМЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



yanni.bakery

ОНЛАЙН ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

КАРАМЕЛЬНЫЙ БИСКВИТ

- 3 яйца (55-60гр)
- 150 гр тростникового сахара
- 185 гр муки
- 40 гр молока
- 80 гр растительного масла
- 5 гр разрыхлителя
- 0,5 гр ванильной пасты
- 40 гр пасты из печенья Lotus
- Щепотка соли



1. **В чаше смешиваем** все сухие продукты, муку и разрыхлитель, просеиваем.
2. **В стакане нагреваем** молоко и добавляем к нему растительное масло. Смесь должна быть теплой.
3. **Яйца с сахаром и солью нагреваем** на водяной бане, до растворения сахара, примерно до 45-50 градусов, затем тёплую массу взбиваем до пышности.
4. **Во взбитую массу вводим** часть сухих продуктов чередуя с частью влажных, сухие + влажные, перемешиваем на минимальной скорости миксера до однородности
5. **Разливаем в две формы** диаметром 14 см и выпекаем при температуре 160-170 гр, около 35-40 минут. У вас получится два бисквита, которые можно разделить на 4 коржа.
6. **Готовые бисквиты заворачиваем** в пищевую плёнку и убираем в холодильник на 4-5 часов в холодильник.

КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС

- 110 гр белого шоколада
- 50 гр молочного шоколада CALLEBAUT
- 70 гр молока
- 6 гр желатина 220 bloom
- 30 гр воды
- 170 гр сливок 33%
- 30 гр пасты Lotus



1. **На водяную баню ставим** чашу с молоком и двумя видами шоколада, нагреваем до растворения шоколада и объединения с молоком, перемешиваем до однородности.
2. **Тем временем замачиваем желатин** в холодной воде и оставляем для набухания на 10-15 минут. Набухший желатин добавляем к горячему шоколаду (температура смеси 65-70 градусов) и растворяем в нем.
3. **Сливки взбиваем до мягких пик**
4. **К взбитым сливкам вливаем** остывшую до температуры 35-40 градусов массу и аккуратно лопаткой, движениями сверху вниз, перемешиваем до однородной и гладкой текстуры.
5. **Сверху на мусс я добавила крошку печенья.**
6. **Два кольца диаметром 12 см затягиваю** пищевой пленкой и ставлю на доску. Разливаю в равном количестве, высота получается примерно 2 см каждого муссового блинчика. Убираю в морозильную камеру для стабилизации на 4-5 часов

ВЗБИТАЯ КАРАМЕЛЬ

- 140 гр сахара
- 25 гр воды
- 120 гр сливок 33%
- 50 гр сливочного масла 82,5%
- Щепотка соли



1. **В сотейнике соединяем** воду и сахар, ставим на средний огонь до закипания. Как только сироп закипел, увеличиваем огонь до максимума и варим до насыщенного янтарного цвета.
2. **В другом сотейнике соединяем** сливки и сливочное масло. Хорошо прогреваем смесь, но не кипятим.
3. **Как только сироп приобрёл нужный цвет**, вливаем горячую смесь и начинаем помешивать. Будьте очень аккуратны(!) карамель будет сильно кипеть и пузыриться.
4. **Прогреваем карамель** на плите в течение 2-3 минут. Затем немного остужаем и пробиваем блендером для получения эмульсии. Карамель будет очень гладкая и блестящая.
5. **Остужаем до комнатной температуры** и убираем в холодильник на стабилизацию на 8-10 часов.
6. **После стабилизации взбиваем** на средней скорости миксера. Карамель посветлеет, текстура будет воздушной и плотной.

ПРОПИТКА

- 80 гр молока
- 40 гр воды
- 30 гр тростникового сахара
- 2 гр ванильной пасты

В сотейнике соединить все ингредиенты, довести до кипения.

Убрать с огня и остудить, оставить до сборки торта в холодильнике



ДЛЯ СБОРКИ В НАЧИНКУ ПОНАДОБИТСЯ 100 гр пасты Lotus также по желанию можно использовать хрустящие шарики или крошку печенья

КРЕМ ДЛЯ СБОРКИ ТОРТА

- 450 гр творожного сыра Кукинг
- 120 гр холодных сливок 33%
- 90 гр сахарной пудры
- 3 гр ванильной пасты

Все ингредиенты складываем в чашу миксера и взбиваем на минимальной скорости до объединения, затем увеличиваем скорость и взбиваем до плотной и матовой текстуры.



СБОРКА ТОРТА

Сборка от нижнего слоя к верхнему

Бисквит
Пропитка
Крем (тонкий слой)
Мусс + сверху взбитая карамель

Бисквит
Пропитка
Крем (тонкий слой)
Мусс + сверху взбитая карамель

Бисквит
Пропитка
Крем (тонкий слой) + бортик из
крема В центр взбитая карамель
и паста Lotus

Бисквит
Пропитка



ИНВЕНТАРЬ

ВЕС ТОРТА БЕЗ ПОКРЫТИЯ 1700 гр

- миксер планетарный или ручной
- миски для крема и теста
- лопатка
- венчик и шпатель, спатула
- мешки кондитерские
- ситейник
- кольца для выпечки 2 штуки 14 диаметра
- кольца 12 диаметр 2 штуки
- поворотный столик
- весы кухонные
- блендер



тех карта | Карамельное печенье